

TONIJNSPREAD



Vorbereitung : 5 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 1 blik tonijn op water (uitlekgewicht 185 gram) - 1 sjalotje - ½ bosje kervel - 15 sprietjes bieslook - 1 theelepel fijne mosterd - 35 gram roomkaas, bijv. Philadelphia® - 1 eetlepel versgeperst citroensap - 1 theelepel worcestersaus - zout en peper naar smaak

1. Laat de tonijn uitlekken. Pel het sjalotje en snijd deze in vieren. Was de kervel en de bieslook. Installeer de grote transparante kom met daarin de mini-kom. Doe alle ingrediënten in de mini-kom. Schakel het programma FOODPROCESSOR circa 10 seconden in.

2. Zet de tonijnspread circa 1 uur in de koelkast. Dien de spread koud op met sneden geroosterd boerenbrood of verse, in repen gesneden groenten.

Cook Expert ■