

Koen's tunamelt

Koen van Dijk



20 minuten



Wageningen





1455 Kcal



oven

Ingredienten (1p)

-  steenoven baguette
-  ½ Grunneger siepel
-  5 plakjes cheddar
-  rood pepertje naar smaak
-  jalapeño
-  ½ zakje veldsla
-  mayonaise naar smaak
-  extra vierge olijfolie
-  1,5 blikje (225 gr.) tonijn

Zo stelt de techneut het samen

1. Snipper de ui.
2. Hak de pepers fijn, verwijder de pitjes pitjes als je niet van pittig houdt, of wil dat Ellis te rood wordt.
3. Giet de tonijn af en doe deze samen met de ui en pepers samen in een kom om te mengen.
4. Hak de Jalapeños fijn en voeg deze ook toe aan de kom.
5. Voeg peper en zout toe naar smaak.
6. Rooster ondertussen de broodjes, snijd ze eerst door in de lengte en haal de bovenkant leeg en smikkel dit op.
7. Voeg mayo ruim toe aan het mengsel in de kom, en doe er een scheutje olijfolie in.
8. Als de broodjes lekker zijn geroosterd, smeer het mengsel ruim uit. Er is genoeg.
9. Beleg ze daarover met plakjes cheddar.
10. Doe de broodjes terug in de oven totdat de kaas gesmolten is.
11. Haal ze uit de oven en beleg de onderste helft met veldsla.
12. Klap 'm dicht.

Dit zegt Louis:

Dit maritieme pareltje mag niet ontbreken in de hedendaagse studentenkeuken. Dit culinaire meesterwerk betovert de zintuigen met zijn harmonieuze balans van umami-tonen en de romige textuur van de gesmolten kaas. Een waarlijk exquisiet genot voor fijnproevers die op zoek zijn naar een gastronomische ervaring van ongekende weelde.

