

Salade met gemarineerde tonijn

Aantal personen: 2

$\frac{1}{2}$ gedroogd chilipepertje
 $\frac{1}{2}$ eetlepel (balsamico)azijn
1 eetlepel sojasaus
2 dunne plakjes verse tonijn
300 gram peultjes
250 gram gehalveerde cherry tomaatjes
150 gram krielaardappeltjes
8 blaadjes basilicum
 $\frac{1}{2}$ eetlepel olijfolie
limoensap
mespunt tagatessa
1 theelepel mosterd, suikervrij
peper, zout

Verkruimel het gedroogde chilipepertje en meng het met de azijn en de sojasaus. Bestrijk hiermee de plakjes tonijn, dek ze af en zet ze een uur in de koelkast. Maak de peultjes schoon. Halveer kleine krieltjes en snijd grotere in plakjes. Kook de krieltjes in ruim kokend water gaar. Voeg in de laatste 4 minuten de peultjes toe en kook deze ook gaar.

Was de basilicum. Snijd 2 blaadjes klein en bewaar de rest voor garnering. Maak een dressing van de olijfolie, 1 eetlepel water, limoensap, de kleingesneden basilicum, de suiker, de mosterd, peper en zout. Meng de dressing door de nog warme krieltjes, peultjes en de tomaatjes. Laat dit afkoelen en schik het op 2 borden. Verhit de grill of een grillpan voor. Grill de tonijn in 3-4 minuten bruin maar niet gaar. Laat de tonijn afkoelen en leg deze op de salade. Garneer de salade met de blaadjes basilicum.

