

Broodje nicoise

Broodje nicoise; in dit geval als het beestje maar een naam heeft. Gebaseerd op de salade nicoise en gemaakt op een dag zonder inspiratie, te warm, weinig tijd. Maar opvallend lekker!

Voor 2 broodjes

Bereidingstijd: < 15 minuten

Ingrediënten

- 2 harde broodjes naar keuze
- 1 blikje tonijn op water
- 1 gekookt ei
- Restje groene bladsla
- 1 kleine tomaat
- Peper en zout
- 2 eetlepels saus
- Eventueel: restje sperzieboontjes

Bereiding

Snij de broodjes door de helft, verdeel de sla en hier bovenop de tonijn over de broodjes en voeg wat peper/zout toe.

Snij het ei en de tomaat in plakjes en verdeel dit over de tonijn.

Voeg eventueel nog wat sperzieboontjes (of stukjes ui) toe.

Voor een smeug geheel heb ik een paar eetlepels witte saus toegevoegd, maar dit mag natuurlijk ook een andere saus zijn als jij dit lekkerder vindt. Zelf kies ik meestal voor een saus gemaakt van griekse yoghurt, bevat veel minder vet, ik maak het zelf dus er zitten weinig "verrassingen" in.

Makkelijke maaltijd voor als je echt geen zin hebt om te koken of voor een lekkere weekend lunch.