



Naam: .....

Klas: ..... Datum: .....

## Broodje met kalkoen en tonijnmayonaise

### Ingrediënten – voor 2 broodjes

- 2 keizersbroodjes

#### Tonijnmayonaise

- 150 ml mayonaise (zie apart recept)
- 80 gr tonijn in eigen nat
- 2 ansjovisfilets
- 1 eetlepel kappertjes

#### Paprika salsa (salsa = een groenten saus met fijngesneden groentjes)

- 1 puntpaprika
- 1 augurk
- 2 takjes bieslook
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper en zout

#### Kalkoenstukjes

- 200 gr kalkoen of kipfilet
- Olijfolie
- 1 eetlepel kippenkruiden
- Peper en zout

#### Garnituur

- Gefrituurde uitjes
- Rucola



## Werkwijze

### Tonijnmayonaise

- Doe de mayonaise in een maatbeker, voeg de tonijn, ansjovisfilets en de kappertjes toe en mix alles tot een fijne saus
- Voeg eventueel een lepeltje water toe als de saus te dik is

### Paprika salsa

- Was de puntpaprika
- Snij hem doormidden in de lengte
- Verwijder de steel en de pitjes en spoel de paprika nogmaals onder de koude kraan
- Snij de paprika eerst in reepjes en dan in blokjes (brunoise)
- Doe in een proper kommetje
- Snij de augurk in brunoise
- Doe bij de paprika
- Voeg de olijfolie toe
- Kruid met peper en zout
- Snipper de bieslook zeer fijn
- Doe bij de salsa en meng alles goed

### Kalkoenstukjes

- Snij de kalkoen of de kip in kleine stukjes
- Verhit olijfolie in de pan
- Bak hierin de kalkoen blokjes
- Kruid met kippenkruiden en peper en zout

### De Broodjes samenstellen

- Snij de broodjes in 2
- Smeer ze in met een flinke lepel tonijnsaus
- Verdeel er rucola over
- Leg er de kalkoenblokjes op
- Doe nog een lepel saus op de kalkoen
- Lepel er de paprika salsa op
- Werk af met gefrituurde uitjes

Bron: [Club sandwich met kalkoen en tonijnsaus | Dagelijkse kost](#)