

Zomerse tonijndip



Velthuizen
KUKING TAPKARTERS

🕒 15 minuten

👥 8 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

200 gr tonijn
2 tl kappertjes
2 tl grove mosterd
75 ml crème fraîche
2 el aioli
2 el sriracha
Wasabi crackers
1 citroen
Verse bieslook

Stap 2 | Romige saus

Meng de **crème fraîche** met de **aioli**, **sriracha**, **fijngehakte kappertjes** en wat zeste van de citroen. Roer alles goed door tot een gladde saus ontstaat en zet deze in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.



Stap 3 | Bereid de tonijn

Snijd de verse tonijn in **kleine blokjes**. Meng deze voorzichtig met de grove mosterd, fijngehakte bieslook, kappertjes, een scheutje olijfolie en het sap van een halve citroen. Breng op smaak met peper en eventueel een klein beetje zout.



Stap 4 | Opbouwen en serveren

Verdeel de romige saus over de bodem van een schaal of serveerbord. **Schep het tonijnmengsel** voorzichtig bovenop de saus zodat beide lagen mooi zichtbaar blijven. Garneer de dip met extra bieslook, wat kappertjes en eventueel nog een klein beetje citroenrasp voor een frisse finishing touch.



Serveer de tonijndip goed gekoeld met de **krokante wasabicrackers van Mitsuba**. De pittige crackers passen perfect bij de romige saus en de frisse tonijn.

Geniet van de zomer!