



Hapjes

Aardappel flatbread met tonijn-witloofsalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram aardappelen (bloemige, geschild, in blokjes)
2 eetlepels oregano (gedroogde)
100 gram bloem
zonnebloemolie
zout

Voor de salade

2 witloof (stronken)
1 avocado
300 gram tonijn in eigen nat (uitgelekt)
5 kwarteleitjes (gekookt en gehalveerd)
2 eetlepels mayonaise
1/2 eetlepel citroensap
1 eetlepel kappertjes
2 eetlepels gebakken ajuintjes
4 eetlepels bieslook (gehakte)
1 lookteentje
2 eieren

Bereidingswijze

Kook de aardappelblokjes gaar in licht gezouten water. Giet af en stamp tot puree. Voeg de bloem, de oregano en een snuf zout toe en schep goed om. Knead tot een elastisch deeg. Vorm een bal van het deeg, bestrijk met wat olie, dek af met plastic folie en laat 1 uur rusten.

Kook de eieren hard in 8 minuten. Snij het witloof in dunne reepjes. Snij het vruchtvlees van de avocado in blokjes. Meng 2 el olijfolie met het citroensap, de kappertjes, de geperste look, de helft van de bieslook en de mayonaise. Pel de eieren en stamp ze grof. Meng er het witloof, de tonijn en de dressing onder. Kruid met peper en zout. Zet koel.

Maak een 10-tal balletjes van het deeg. Rol ze uit tot dunne schijf en bak ze in een droge koekenpan langs beide kanten goudbruin.

Besmeer elke flatbread met de salade en werk af met een gehalveerd kwarteleitje, de gebakken uitjes en de resterende bieslook.

