

Tonijnmousse

Ingrediënten

- 8 aardappelen
- 5 eieren
- 5 augurkjes
- 2 blikken tonijn
- 4 eetlepels mayonaise
- zout en peper

Werkwijze

1. Kook de aardappelen gaar, kook de eieren hard.
2. Meng de aardappelen, de eieren, de in plakjes gesneden augurken, de uitgelekte tonijn en het zout en peper goed door elkaar. Maak zeer klein met een vork.
3. Voeg de mayonaise toe.
4. Vul een vorm en zet deze minstens twee uur weg in de koelkast. Stort de mousse en versier met plakjes tomaat en /of citroen.