

# Selderijsalade met tonijn en wasabi



## Ingrediënten

**Voor 4 personen:**

- 500 gram selderijsalade
- 300 gram tonijn, rauw
- 2 tl wasabi
- 4 el platte peterselie
- 2 el kappertjes
- 200 gram komkommer
- 1 peper en zout

## Bereiding

1. Verdeel de selderijsalade in twee porties. Meng de wasabi door de ene helft. Snijd de tonijn heel fijn. Schil de komkommer en hak deze ook in kleine stukjes. Verdeel de selderij-wasabi salade over 4 glaasjes.

2. Voeg er peterselie en kappertjes toe en vervolgens de tonijn. Druk lichtjes aan met de bolle kant van een klein lepeltje om alles glad te strijken. Verdeel daarna de andere portie selderijsalade en de komkommer over de glaasjes.

3. Breng op smaak met peper en zout, dien ijskoud op samen met een dessertvorkje.

Let op : wasabi is eerder pittig, U kan hem eventueel mengen met een beetje sojasaus !

Als U tijd het om de avond ervoor zelf de selderijsalade te maken, bewaar die dan in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Meng voor de saus 200 ml. mayonaisse, 2 kleine fijngehakte augurkjes, 2 eetlepels kappertjes, één eetlepel mosterd

en 2 eetlepels fijngesneden bieslook, en breng op smaak met peper en zout.