

## Dinde Tonato



10 personnes



### Ingrediënten

- 20 à 30 fines tranches de Rôti de filet de dinde Royal
- épices à rosbif
- Une vingtaine de câpres
- 10 anchois
- 2 crackers
- Grains de poivre rose
- Cerfeuil musqué
- Dressing au thon : 125 g de thon en boîte, 140 g de sauce salade poisson, 3 g d'épices à poisson, jus d'1 citron vert, zeste d'½ citron vert, poivre du moulin

### Bereiding

Enduisez le Rôti de filet de dinde avec les épices à rosbif puis coupez-le en fines tranches.

Ajoutez le thon, la sauce salade, les épices à poisson, le zeste de citron vert et le jus, et passez le tout au cutter, donnez un tour de moulin à poivre.

Enduisez l'assiette de dressing au thon et disposez dessus les tranches de Rôti de filet de dinde.

Dressez encore quelques rosettes de dressing au thon et décorez avec les câpres, les anchois, le cerfeuil musqué, les grains de poivre rose et quelques épices à rosbif.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*