



# Kalkoen Tonato met kappertjes en anjovis



10 personen



## Ingredients

- 20 à 30 fijne sneetjes Kalkoenfiletgebraad Royal
- Rosbiefkruiden (REJO)
- 20-tal kappertjes
- 10 ansjovis
- 2 crackers
- Roomse kervel
- Rode peperbollen
- Tonijndressing: 125 g tonijn uit blik, 140 g saladesaus vis REJO, 3 g viskruiden Apollo, sap van 1 limoen, zeste van een ½ limoen, peper van de molen

## Preparation

Wrijf het Kalkoenfiletgebraad in met de rosbiefkruiden en snij deze in fijne plakjes.

Voeg de tonijn, de saladesaus, de viskruiden, de zeste van limoen en het sap samen en cutter deze fijn. Kruid nog af met peper van de molen.

Wrijf het bord in met de tonijndressing en schik er de sneetjes Kalkoenfiletgebraad op.

Spuit nog enkele toefjes tonijndressing en werk af met de kappertjes, de ansjovis, de roomse kervel, de rode peperbollen en nog wat rosbiefkruiden.

*More tasty recipes on [Volys.be](http://Volys.be)!*