

Ciabatta met tonijnsalade en geroosterde tomaten /

Ciabatta with tuna salad and roasted tomatoes



**Boodschappenlijstje**

750 gram bio tomaten  
2 teentjes knoflook  
2 eetlepels olijfolie  
zeezout & zwarte peper, naar smaak  
75 ml Griekse yoghurt  
1 eetlepel tahini  
320 gram tonijn, in blik  
citroensap naar smaak  
zeezout & zwarte peper, naar smaak  
1 ciabatta brood, zelf afbakken  
1 handje rocket  
1 handje basilicumblaadjes

**Zo maak je ciabatta met tonijnsalade en geroosterde tomaten**

Bak de ciabatta af zoals het op de verpakking aangegeven staat en laat het afkoelen.

Was en snij de tomaten, doe ze in een ovenschaal en schudt de olijfolie er door.

Bestrooi de tomaten met zeezout en versgemalen zwarte peper.

Snij de knoflook in plakjes en strooi het over de tomaten.

**Verwarm de oven tot 160°C en rooster de tomaten in 45 - 60 minuten.**

Doe de tahini en yoghurt in een schaal en voeg de uitgelekte tonijn er aan toe.

Strooi er zout, peper en citroensap naar smaak over en schep alles door elkaar.

Laat de tomaten even afkoelen.

Snij het brood open, verdeel de tonijnmix er over en schep er de warme tomaten over.

Leg de rocket en basilicumblaadjes bovenop en snij het brood in dikke stukken.

**Enjoy!**

Ciabatta met tonijnsalade en geroosterde tomaten /

Ciabatta with tuna salad and roasted tomatoes



**Shopping list**

750g organic vine tomatoes  
2 cloves of garlic  
2 tablespoons of olive oil  
sea salt and black pepper, to taste  
75ml of Greek yoghurt  
1 tablespoon of tahini  
320g of tinned tuna, drained  
lemon juice, to taste  
sea salt and black pepper to taste  
1 ciabatta loaf, to bake  
1 handful of rocket  
1 handful of basil leaves

**How to make ciabatta with tuna salad and roasted tomatoes**

Bake the ciabatta as indicated on the wrapping.

Wash and cut the tomatoes in pieces, place in an oven dish and toss it with the olive oil.

Season the tomatoes with sea salt and freshly grounded black pepper.

Slice the garlic than scatter the slices on the tomatoes.

**Heat the oven to 160°C and roast the tomatoes for 45 to 60 minutes.**

Put the tahini and yoghurt in a bowl and add the drained tuna to it.

Sprinkle on salt, pepper and lemon juice to taste then fold all ingredients gently together.

Allow the tomatoes to cool a few minutes.

Cut open the bread, spread the tuna mixture on and top it with the warm tomatoes.

Place the rocket and basil on top of the tomatoes and cut the bread in sandwiches.

**Enjoy!**