**Gegrilde tonijn met ansjovisboter**

half gedroogde tomaatjes
olijfolie

peper & zout

citroen

tonijnsteaks

ansjovis in olie

boter
gemengde sla
trofie (pasta)

**Maak de boter**: reken op een viertal ansjovisfilets per 100 gr boter. Snijd de ansjovis fijn. Laat de boter wak worden, maar niet gesmolten. Meng goed met de geplette ansjovis en voeg een scheutje citroensap en een draai uit de pepermolen toe.

Schep de bereiding op plastiekfolie en maak er een rol van. Draai de uiteinden goed dicht en leg de rol in de koelkast tot de boter weer volledig opgesteven is.

Gril de steaks 2 minuten aan elke kant zodat ze rosé blijven binnenin. Er kan wat peper en zout op, maar niet teveel, gezien de boter.

**Op het bord**: een tonijnsteak met daarop een schijf ansjovisboter. Dien op met gemengde sla, half gedroogde tomaatjes, trofie of wat er volgens jouw inspiratie verder bij past.