**Tonijnsalade met daslook**

verse tonijn

[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

mayonaise

kappertjes

hard gekookt ei

bieslook
sjalotjes

piment d’Espelette

daslook

limoen

mosterd

peper en zout

Pocheer twee tonijnmoten in [visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm). Ze mogen nog een beetje rosé zijn binnenin. Laat ze uitgelekt volledig afkoelen en zet ze daarna afgedekt in de koelkast.

Maak ondertussen de overige voorbereidingen: snipper een tweetal sjalotjes, maak 2 hardgekookte eieren, laat afkoelen en hak ze fijn. Snipper verse daslookblaadjes en een paar stengels bieslook.

Meng een paar eetlepels mayonaise met een eetlepel mosterd. Kruid met piment d’Espelette en een draai uit de pepermolen.

Verkruimel de tonijn in de cutter. Meng nu de mosterd-mayonaise met gesnipperde sjalot, uitgelekte kappertjes, gehakt ei, verkruimelde tonijn, bieslook en daklook. Stuur de smaak bij met limoensap en een snuifje zout.

Voeg desnoods nog een lepel mayonaise toe als het resultaat te ‘droog’ lijkt. Het resultaat moet een smeuïge massa zijn, die je best bewaart in een afgesloten bakje en gebruikt als broodbeleg.