**Perziken gevuld met tonijn**

verse perziken

verse tonijn

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

mayonaise

bieslook  
tomaten  
gemengde sla  
rode ui  
boter

Ontpit de perziken en snijd ze in delen.

Pocheer de tonijn in [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) en laat afkoelen. Plet de tonijn en vermeng met mayonaise, gestoofde gesnipperde rode ui en gesnipperd bieslook.

Leg de stukjes perzik op een bord, met daarop een quenelle van de geprepareerde tonijn. Werk af met gesneden tomaat en gemengde sla. Bestrooi met nog wat vers gesnipperd bieslook

**Variant**: de snelle versie is om perziken en tonijn uit blik te gebruiken.