**Toast cannibale**

Griekse yoghurt

mosterd

mayonaise

witte balsamico

olijfolie

rundgehakt

peper & zout

augurkjes

sjalot

kappertjes

peterselie

brood

boter

Eerst **de dressing**: meng Griekse yoghurt met een lepel mosterd en een lepel mayonaise. Doe er een scheut witte balsamico en een scheutje olijfolie bij. Meng tot een homogene massa.

Meng zuiver rundgehakt met een scheut olijfolie en peper uit de molen en een beetje zout. Hak augurkjes en een sjalotje zo fijn mogelijk. Hak kappertjes fijn. Hier heb ik kappertjes gebruikt opgelegd in zout, dus voor de rest niet overdrijven met zout, ook niet in het rundgehakt. Hak gekrulde peterselie.

**De opbouw**: neem een getoaste boterham, besmeer die met boter. Leg daarop het vlees en daarop de rest van de ingrediënten, naar individuele smaak. Werk af met de dressing. Geloof mij, de dressing maakt van dit eenvoudige bistrogerechtje een topper.