

## ZOMERSE RECEPTEN



### Regenboogsalade met tonijn en dragonmayonaise

Fotocredits: [Becel](#)

Deze vrolijk gekleurde salade met tonijn en zelfgemaakte dragonmayonaise maakt van uw zomerse maaltijd een feestje. De salade bevat veel groenten en zit boordevol gezonde vetten, wat in deze periode extra belangrijk is. Eet gezond en zorg goed voor uw hart met deze kleurrijke salade!

## Regenboogsalade met tonijn en dragonmayonaise

### Ingrediënten voor 4 personen

2 eieren + 1 eidooier  
1 komkommer  
300 g tonijn in blik (op water)  
200 g sperziebonen  
125 g cherrytomaatjes  
100 g radijs  
10 g dragon  
1 el Dijonmosterd  
1 el  
citroensap  
100 ml Becel Olie Blend Classic  
zout en peper

### Bereidingswijze

1. Meng de eidooier met de Dijonmosterd en het citroensap en giet hier langzaam de olie bij terwijl je constant blijft roeren tot er een gladde mayonaise ontstaat. Snijd de dragon fijn en voeg toe aan de mayonaise, proef en breng op smaak met zout en peper.
2. Halveer de komkommer in de lengte en daarna in partjes. Halveer de cherrytomaten, snijd de radijs in plakjes en verwijder de uiteinden van de sperziebonen.
3. Kook de sperziebonen in 8 minuten gaar in een ruime pan met kokend water. Zet een andere pan met water op en voeg wanneer het water kookt de eieren toe aan de pan. Kook de eieren in 6 minuten gaar.
4. Laat de tonijn uitlekken en voeg hier de helft van de dragonmayonaise aan toe. Roer de tonijnsalade door elkaar.
5. Verdeel de gekookte sperziebonen, komkommer, cherrytomaatjes, radijs en tonijnsalade over een serveerschaal. Pel en halveer de gekookte eieren in de lengte en verdeel ze met de overgebleven dragonmayonaise over de salade.