



Tuna cheese melt sandwich



Ingrediënten

- 20 gram (of meer) Henri Willig Koe Biologisch Jong
- 2 sneetjes brood naar keuze
- 50 gram tonijn
- paprika salsa
- Rode ui

Krijg je al trek in een heerlijke lunch? Probeer dan eens dit eenvoudige recept voor een tuna melt sandwich. Met tonijn, gesmolten kaas en een vleugje paprika salsa, heb je binnen no-time een smakelijk broodje op tafel. Deze klassieker is makkelijk te maken en perfect voor een snelle, maar vullende lunch. Of je nu thuis werkt of snel iets lekkers wilt maken, met onze Henri Willig Koe Biologisch Jong kaas wordt elke tuna melt sandwich onweerstaanbaar.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2: Beleg de broodjes met paprika salsa, tonijn, rode ui en Henri Willig Koe Biologisch Jong.
- 3: Leg de broodjes op een ovenbestendige schaal en doe ze 5 minuten in de oven.
- 4: Serveer de warme sandwich eventueel met wat sla, tomaat en rode uit en geniet.

Zelf tuna melt maken

Maak jouw tuna melt sandwich nog specialer en varieer met broodsoorten zoals ciabatta of volkoren voor een andere twist. Voor extra smaak kun je ook wat augurkjes of kappertjes toevoegen bovenop de tonijn. En als je van spicy houdt mag een druppeltje hete saus of jalapeños niet ontbreken. Met de Henri Willig kaas als smeltende factor, is succes gegarandeerd. Smakelijk eten en geniet van je heerlijke zelfgemaakte tuna cheese melt sandwich!