

Flatbread met tonijn en pittige sriracha



Velthuizen
LUKING TAPKARTES

🕒 40 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 flatbreads
Blikje tonijn
1 rode ui
Kappertjes
Sriracha saus
Mayonaise
Veldsla

Stap 2 | Voorbereiden

Gebruik versgebakken flatbread volgens ons [basisrecept](#), of warm je flatbreads kort op in een droge koekenpan of in de oven op 180 °C, 3-4 minuten. **Meng** in een kommetje de **mayonaise met sriracha saus**. Begin met een theelepel sriracha en proef of je meer pit wilt. **Snij de rode ui** in dunne, halve ringen en laat de **tonijn goed uitlekken**.



Stap 3 | Opbouwen

Verdeel de tonijn gelijkmatig over 2 flatbreads. Gebruik een vork om het luchtig te verdelen en niet te plat te drukken. Zo blijft de structuur lekker losjes. **Bouw vervolgens verder op** met eerst **rode ui, veldsla en de kappertjes**. Als laatste sprenkel je de **sriracha-mayo** erover. Dit gaat het beste met behulp van een spuitzak. Heb je deze niet in huis; gebruik dan een diepvrieszakje waar je aan de onderkant een klein hoekje uitknijpt.

