

## Broodje 'Tuna-melt' op de BBQ

### Wat heb je nodig?

1 stokbrood (of ciabatta)  
3 blikjes tonijn (op olijfolie)  
olijfolie  
fleur de sel  
½ bol mozzarella, in plakjes gesneden  
een paar tomaten, in dunne plakjes gesneden  
plakken belegen kaas, in driehoekjes gesneden  
plakjes casselerrrib (broodbeleg)  
cayennepeper

### Voor het tonijnmengsel:

½ bol (buffel)mozzarella, in stukjes gescheurd  
¾ lente-ui, in dunne ringetjes  
3 volle el. mayonaise  
sap en geraspte schil van ½ citroen  
3 el. kappertjes  
3 el. blokjes zoet/zure augurk  
½ rode ui, fijngesnipperd  
2 tl. sambal (of naar smaak meer/minder)  
versgemalen zwarte peper  
fleur de sel  
olijfolie

### Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een temperatuur van ca. 130 graden
2. Snijd het stokbrood verticaal en dan horizontaal doormidden
3. Bestrijk de snijkanten met wat olijfolie en bestrooi met wat fleur de sel
4. Gril het brood op de snijkanten op je bbq tot ze knapperig en goudbruin zijn. Leg apart
5. Giet van de blikjes tonijn het vocht grotendeels weg, doe de vis in een kom en prak fijn
6. Roer de rest van de ingrediënten voor de saus erdoor (zout, peper en fleur de sel: naar smaak en een beetje olijfolie om het geheel smeug te maken)
7. Beleg de onderste broodhelft met plakjes casselerrrib, tomaat en mozzarella
8. Schep er flink wat tonijnmengsel over en beleg met driehoekjes belegen kaas
9. Verhoog de bbq-temperatuur naar ca. 330 graen en leg de belegde broodhelften, indirect, op je warmhoudrooster (of zo ver mogelijk weg van de kolen)
10. Sluit het deksel van je bbq en laat de kazen in een paar minuten smelten
11. Leg de belegde broodhelften op een plank en strooi er een snuf cayennepeper over
12. Garneer met wat overgebleven ringetjes lente-ui en plaats de bovenste broodhelft er boven op

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok