

## Tomaten tonijn torentje

**voorgerecht**  
**4 personen**

### Ingrediënten:

- 8 verse tomaten;
- verse basilicum ;
- balsamico azijn;
- olijfolie;
- zout en versgemalen peper;
- bolletje mozzarella
- blikje tonijn op olie



### Bereiding:

Giet een een platte schaal of kom een laagje olijfolie en een scheut balsamico azijn. Doe er zout en peper bij en proef of de verhoudingen goed zijn. Snij de tomaten in plakjes van circa 4mm dik en leg deze in de marinade. Laat dit minimaal een half uur intrekken.

Snij de basilicum fijn en snij de mozzarella in dunne plakjes.

Gebruik een ronde vorm en leg daar een laagje tomaat in gevolgd door een laagje mozzarella bestrooi dit nu met de fijne basilicum. Nu weer een laagje tomaat, dan een laagje tonijn en dan weer mozzarella, tomaat en ga zo door tot er een mooi torentje ontstaat.

Eet smakelijk.....!!