**Pitabroodje pittige tonijn**



**Ingrediënten**

* 2 blikjes tonijn
* 125 gram crème fraîche
* 2 lente-/bosuitjes (in dunne ringen)
* 4 pitabroodjes/ volkoren brood
* 1 rode ui in ringen
* 8 plakjes jalapenopepers / rode peper
* 75 gram belegen Goudse kaas (geraspt)

**Bereiden**

1. Verwarm de oven voor op 200ºC. Meng de tonijn met de crème fraîche en bosui. Breng op smaak met zout en peper.
2. Verdeel de tonijn over de hele pitabroodjes en maak af met de peper, rode ui en geraspte [kaas](https://www.boodschappen.nl/recept/zuivel/kaas/). Bak circa 8 minuten in de oven, tot de [kaas](https://www.boodschappen.nl/recept/zuivel/kaas/) helemaal gesmolten is.