**Tonijn op babyromainesla**



**Ingrediënten 4 personen**

* 2 rode ui
* 2 knoflookteentje
* 1 rode Spaanse peper
* 100 g pittige tonijn in groenten
* 2 lente ui
* 1 tl gembersiroop
* 1 el peterselie, gesnipperd
* (Versgemalen) peper

**Werkwijze**

1. Pel de ui en knoflook. Snipper de rode ui, knoflook en rode peper fijn.
2. Doe de tonijn in een kom. Verhit de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en fruit de ui en knoflook lichtbruin. Voeg de rode peper, lente-ui en gember toe en roerbak het geheel nog ongeveer 1 minuut. Neem de pan van het vuur en roer de peterselie erdoor en breng het mengsel op smaak met (versgemalen) peper. Laat afkoelen.
3. Gebruik de kleine blaadjes van de babyromaine (grote kunnen in salade). Schep het tonijnmengsel op de blaadjes sla en leg er 3 per persoon op klein bord.