

## Tonijnsaus voor bij Italiaansbuffet

Aantal personen 100 personen

Aantal Personen	100		4-6 pers.
Hoeveelheid	¼ van de saus		
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 pakjes Gepasseerde tomaten</li><li>• 5 doosje Champignons</li><li>• 1,2 kilo Tonijn in olie (groot blik)</li><li>• 500 gr Parmezaanse kaas</li><li>• 2 potjes Pesto</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 st</li><li>• 1 doosje</li><li>• 3 blikjes</li><li>• 50 gr</li><li>• 2 tl</li></ul>

### **Gereedschap**

Scherpmes

### **Bereiding**

Snij de champignons in plakjes en bak deze in een pan met olijfolie bruin en gaar. Doe de Tonijn en gezeefde tomaten erbij. Voeg de Pesto toe en breng het aan de kook. Voeg nu de Parmezaanse kaas toe even goed doorroeren en klaar. Gebruik Tonijn in olie omdat Tonijn in water het geheel erg droog maakt.

Saus goed proeven zodat er niet te veel Pesto in komt als de saus te dik wordt kan er water toegevoegd worden. Indien romig moet worden room toevoegen.