

# Kids' Cheesy Tuna Melts

with Apple Slices

15 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the broiler to high. Wash and dry all produce.

## Bust out

Baking sheet, large bowl

## Ingredients

	2 Person
Canned Tuna	2
Brioche Bun	2
Mayonnaise	4 tbsp
Celery	3
Cheddar Cheese, shredded	¼ cup
Gala Apple	2
Roma Tomato	80 g
Dijon Mustard	1 tbsp
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Prep

- Cut **celery** into ¼-inch pieces.
- Slice **tomato** into ¼-inch rounds.
- Core, then slice **apples** into ½-inch slices.
- Drain **tuna**.



## Make tuna melts

- Meanwhile, add **tuna, mayo, Dijon** and **celery** to a large bowl. Season with **salt and pepper**, then mash with a fork to combine.
- Carefully remove **buns** from the oven, then divide **tuna mixture** evenly over **buns**. Sprinkle **cheese** over top.
- Return **buns** to the **middle** of the oven and bake until **cheese** melts, 1-2 min.



## Toast buns

- Halve **buns**. Arrange on an unlined baking sheet, cut-side up.
- Toast **buns** in the **middle** of the oven until golden-brown, 2-4 min. (**TIP:** Keep an eye on buns so they don't burn!)



## Finish and serve

- Divide **tuna melts** between plates. Top with **tomatoes**.
- Serve **apple slices** alongside.

# Sandwichs au fromage fondu et au thon pour enfants avec tranches de pomme

15 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Laver et sécher les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, grand bol

## Ingrédients

	2 personnes
Thon en conserve	2
Pain brioché	2
Mayonnaise	4 c. à soupe
Céleri	3
Cheddar, râpé	¼ tasse
Pomme Gala	2
Tomate Roma	80 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer

- Couper le **céleri** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Évider, puis couper les **pommes** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Égoutter le **thon**.



## 3 Assembler les sandwichs

- Entre-temps, dans un grand bol, ajouter le **thon**, la **mayo**, la **moutarde** et le **céleri**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger en écrasant le tout avec une fourchette.
- Retirer les **pains** du four avec précaution, puis répartir le **mélange de thon** sur les **pains**. Parsemer de **fromage**.
- Remettre les **pains** au centre du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



## 2 Griller les pains

- Couper les **pains** en deux. Sur une plaque à cuisson, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut. Griller les **pains** au **centre** du four de 2 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## 4 Terminer et servir

- Répartir les **sandwichs** dans les assiettes. Garnir de **tomates**.
- Servir les **tranches de pommes** en accompagnement.