



Sesame-Sriracha Tuna Sandwich

with Carrot Slaw

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, small bowl, measuring spoons

Ingredients

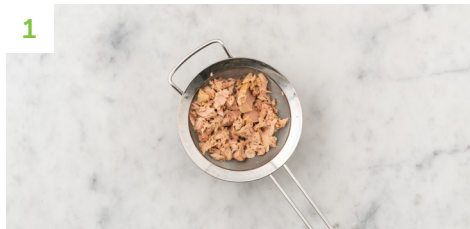
	1 Person
Canned Tuna	80 g
Brioche Bun	1
Mayonnaise	2 tbsp
Sriracha 🌶️	2 tsp
Black Sesame Seeds	1 tbsp
Carrot, julienned	56 g
Seasoned Rice Vinegar	1 tbsp
Green Cabbage, shredded	56 g
Sugar*	½ tsp
Oil*	
Salt and Pepper *	

* 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

Drain **tuna**. Halve **bun**.



Toast bun

Using a toaster or toaster oven, toast **bun** until golden, 1-2 min. (**TIP:** You can skip this step if you don't want to toast the bun!)



Make slaw and tuna salad

Add as much **vinegar** as desired, **½ tsp sugar** and **½ tbsp oil** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk together with a fork. Add **carrots** and **cabbage**, then toss to combine. Set aside.

Add **tuna**, **sesame seeds**, **sriracha** and **mayo** to a small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.



Finish and serve

Spoon **tuna salad** onto **bottom bun**, then stack with **some cabbage-carrot salad**. Close with **top bun**. Serve **remaining salad** alongside.



Sandwichs au thon au sésame et à la sriracha

avec salade de chou aux carottes

10 minutes


D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, petit bol, cuillères à mesurer

Ingrédients

	1 personne
Thon en conserve	80 g
Pain brioché	1
Mayonnaise	2 c. à soupe
Sriracha 	2 c. à thé
Graines de sésame noir	1 c. à soupe
Carotte, en juliennes	56 g
Vinaigre de riz assaisonné	1 c. à soupe
Chou vert, émincé	56 g
Sucre*	½ c. à thé
Huile*	

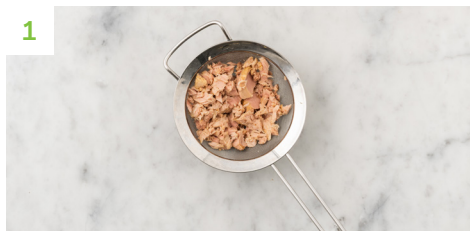
Sel et poivre*

* 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.



Préparer

Égoutter le **thon**. Couper les **pains** en deux.



Faire griller les pains

À l'aide d'un grille-pain ou d'un four grille-pain, faire griller les **tranches de pain** de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!)



Préparer les salades de carottes et de thon

Dans un bol moyen, ajouter du **vinaigre**, au goût, **½ c. à thé de sucre** et **½ c. à soupe d'huile**. **Saler et poivrer**, puis fouetter à la fourchette. Ajouter les **carottes** et le **chou**, puis bien remuer. Réserver. Dans un petit bol, ajouter le **thon**, les **graines de sésame**, la **sriracha** et la **mayonnaise**. **Saler et poivrer**, puis bien remuer.



Terminer et servir

À l'aide d'une cuillère, déposer la **salade de thon** sur la **tranche de pain inférieure**, puis garnir d'**un peu de salade de chou et de carottes**. Couronner de la **tranche de pain supérieure**. Servir le **reste** de la **salade** en accompagnement.