

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak opgerold bladerdeeg - 1 ei
- 1 blik tonijn in eigen nat - 1 blik
erwtjes en worteltjes - 1 ui -
olijfolie - peper - zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tonijntjes in Bladerdeeg

Leuk idee voor gasten of kinderen.

Hulpmiddelen

Je kan dit recept uiteraard ook maken met zelfgemaakt blader- of korstdeeg (hiervoor vind je ook een recept op mijn pagina).

Bereidingswijze

Hak de ui fijn en laat hem zachtjes bruinen in de olijfolie. Voeg er de uitgelekte fijngebrokeerde tonijn bij. Laat samen braden en meng er daarna de uitgelekte groenten onder. Breng alles op smaak en laat even afkoelen. - Rol het bladerdeeg open en snijd er 8 visvormen uit (maak gebruik van een papieren model dat als patroon dient). Verwarm de oven voor op 180C. Leg een stuk bakpapier op een bakplaat en schik daarop vier deegvissen. Verdeel de tonijnbereiding over de visvormen, maar laat de boorden vrij. Maak die nat met een beetje water. Leg bovenop de vier resterende visvormen en druk de randen goed aan om de bovenste en onderste vorm aan elkaar te doen kleven. Besmeer de bovenkant van de vissen nog met geklopt eigeel. - Bak de vissen in de oven totdat ze mooi goudbruin zijn geworden (ong. 20 minuten).

Serveertips

Warm opdienen met sla en tomatensaus (of ketchup). Als je meerdere visjes per persoon maakt kan je dit gerecht ook als hoofdgerecht opdienen.