

Prefou met **Tonijn** en knoflook



6-8 mensen

5 min voorbereiding

10-15 min koken

De ingrediënten

- 1 blik van 160g** la belle-iloise knoflooktonijn
- 2** stokbroden om te bakken (300g)
- 90g** boter
- 4 theelepels** gehakte peterselie

De fasen

- 1- Haal de boter uit de koelkast om zacht worden
- 2- Verwarm de oven voor op 200°C (gasstand 7)
- 3- Meng blikje Tonijn in olijfolie van eerste persing en knoflook met de boter
- 4- Snijd elk brood in de lengte doormidden
- 5- Bestrijk de onderkant met het mengsel
- 6- Bestrooi het met de gehakte peterselie
- 7- Plaats de bovenkant er weer op
- 8- Snijd in stukken van 1 cm
- 9- Zet 10 tot 15 minuten in de oven