

Tonijn Chips



2 mensen

20 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 1 blikje van 160g** van la belle-iloise Tonijn in Olijfolie
- 1/2 ui**
- 2 aardappelen**
- 1 eierdooier**
- 1 eetlepel** gehakte bieslook
- 4 vellen** baksteendeeg
- 1 snufje** zout en peper
- 1 eetlepel** olijfolie
- 1 glaasje** belle-iloise saus naar keuze

De fasen

- 1- Kook de aardappelen met de schil erop
- 2- Snijd ondertussen de ui fijn en fruit deze in olijfolie en zet apart
- 3- Als de aardappelen gaar zijn, schil je ze en prak je ze met een vork
- 4- Voeg de tonijnpuree met olijfolie toe, de belle-iloise met de uien, meng en voeg als laatste de eierdooier en bieslook toe, zout en peper naar smaak
- 5- Doe een eetlepel mengsel in een vel baksteendeeg, snijd doormidden en vouw als een samosa
- 6- Bak elke kant 2 minuten in olijfolie in een koekenpan
- 7- Serveer met een groene salade en een saus naar keuze van La Belle-iloise: gewone rouille, rouille met knoflook en chili of Mayoz'algues