

Pikante en aromatische tonijnspiesjes



5 mensen

15 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 2 blikjes van 160g** la belle-iloise gekruide en aromatische tonijn
- 2 eetlepels** gehakte peterselie
- 1** sjalot fijngehakt
- 1** eierdooier
- Chutney** van abrikozen en gedroogde vijgen
- 150g** fromage frais
- 30g** kastanje
- Voor de coating**, naar keuze: Maanzaad / Peperkoekkrumels / Geroosterd hazelnootpoeder

De fasen

- 1- Open en laat de 2 blikjes la belle-iloise gekruide en aromatische tonijn uitlekken
- 2- Meng de ingrediënten voor de vulling in een kom en zet 5 minuten in de koelkast
- 3- Maak kleine balletjes ter grootte van kersen en rol ze in de coating van je keuze
- 4- Koel tot serveren