

Parmentier **Tonijnbrood**



6 mensen

20 min voorbereiding

45-50 min koken

De ingrediënten

Voor het brood :

3 blikjes van 80g van Tonijn in olie, gesneden of in vlokken la belle-iloise

2 eieren

1 pakje ouderwetse puree van 125g

1/2 liter koud water

50g paneermeel

15g geraspte Parmezaanse kaas

1 theelepel kappertjes

5 ontpitte zwarte olijven

4 gezouten ansjovisfilets

1 snufje gemalen peper

1 theelepel gehakte basilicum

1 theelepel gehakte peterselie

Voor de garnering: **1 schijfje citroen** en een paar blaadjes peterselie

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 180°C (th.6)
- 2- Hak de olijven en ansjovis grof
- 3- Meng in een grote kom de eieren, het koude water en de peper met de pureevlokken
- 4- Voeg de broodkruiden, Parmezaan, olijven, ansjovis, kappertjes, kruiden en verkruidde tonijn met de olie toe
- 5- Bekleed een cakevorm met boter en bloem en giet het mengsel erin
- 6- Bak ze 45 tot 50 minuten in een hete oven. Controleer de gaarheid door er met de punt van een mes in te prikken
- 7- Laat de cake afkoelen in de vorm voordat je hem afgedekt in de koelkast zet
- 8- Ontvorm, snijd in plakjes van 1 cm en garneer met een half schijfje citroen en een blaadje

