

Samoussas / tonijn

Ingrediënten

- 30 vellen filodeeg
- 3 blikken tonijn
- 3 uien
- 4 knoflooktenen
- komijn
- zout, peper
- geraspte wortel
- bos koriander
- olijfolie

Werkwijze

1. Hak de ui en de knoflook. Fruit de ui en de knoflook in wat olie. Voeg de tonijn toe met de kruiden en de wortel. Zorg voor een droge massa.
2. Vel de vellen met een beetje vande vulling en vouw er (60) driehoekjes van.
3. In de oven opwarmen totdat ze mooi bruin vankleur zijn. Goed in te vriezen in porties van bijv. tien.
4. Serveren met een groene salade; ook lekker bij de borrel.