



EEN FEESTELIJKE KERSTBAL VAN TONIYN

NODIG (10 STUKS):

1 blikje tonijn
200 gram roomkaas
2 el balsamico azijn goede kwaliteit
1 rode ui gesnipperd
bosje verse peterselie
bosje verse bieslook
snuf verse peper naar smaak
75 gram pecannoten
minimaal 10 zoute sticks

DOEN:

1. Snipper de ui, hak de peterselie en de bieslook (bewaars wel zeker 20 steeltjes voor de garnering). Laat de tonijn goed uitlekken. Hak de pecannoten fijn.
2. Meng de roomkaas met tonijn, balsamico azijn, gesnipperde ui en de helft van de gehakte kruiden. Doe de andere helft van de kruiden mengen met de noten.
3. Maak een bal (het makkelijkste met een ijsschep en anders met twee lepels) van het tonijn, roomkaas mengsel. Rol dan door de noten en kruiden.
4. Zet de bal op een bord of plank, steek een zoute stick erdoor en maak er een strikje om van een stengel bieslook.

Smakelijk eten!!



WWW.BONAPETIT.NU