

Indbagt tun

Tilberedningstid: ca. 40 min (heraf 25 min i ovn).

Personer: 2

Du skal bruge:

- 1 plade butterdej
- 1 dåse tun
- 1 1/2 dl cremefraiche
- ½ bundt hakket persille
- 1 lille revet løg
- 1 fed presset hvidløg

SU tip: Overskydende butterdej kan nedfryses

Sådan gør du:

- Hæld væden fra tunfisken, og kom den i en stor skål, og mos den med en gaffel.
- Rør cremefraiche, løg, hvidløg og hakket grønt i. Smag til med salt og peber.
- Skær butterdejspladen over i to lige store stykker. Fordel tunfyldet på midten af den ene plade. Læg den anden plade oven på og hæft sider og ender sammen med en gaffel.
- Pensl med koldt vand, skær små ridser, så dampen kan slippe ud.
- Bag stangen ca. 25 min. ved 225 grader.

Forslag til tilbehør: Tomatsalat

