

Tonijn met krieltjes



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 2 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vis	
Seizoen	Zomer	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	4 sterren	

Ingrediënten

150 gram	Geraspte kaas
1 eetlepel(s)	Dille
125 ml	Crème fraîche
1 dl	Wijn, wit, droog
1 blik	Tonijn
4 stuk	Bosui
2 stuk	Tomaten
500 gram	Krielaardappelen

Vorbereiding

Kook de krieltjes in 10 minuten gaar en laat ze uitlekken. Kruis het velletje van de tomaten boven en onder met een scherp mes en leg ze in kokend water tot het velletje begint los te laten. Ontvel de tomaten en snij ze in stukjes.

Maak de lente uitjes schoon en snijdt ze in smalle ringetjes.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Open het blik tonijn en vet een ovenschaal in met de olie uit het blik.

Vermeng de tonijn met de krieltjes, de tomaten en de bosuitjes en schep het mengsel in de ovenschaal.

Roer de wijn, de crème fraîche en de dille door elkaar en maak eventueel op smaak met zout en peper. Giet dit mengsel over de ovenschaal. Strooi de geraspte kaas er over.

Laat het gerecht in 25-30 minuten in de oven gaar en warm worden.

Wist u dat ...