



Fritters

Tonijnkoekjes van London Loy

10 STUKS

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 2 rode uien
- 🍅 30 g verse selderij
- 🍅 426 g tonijn in olijfolie
- 🍅 2 scharreleieren, M
- 🍅 1½ el azijn
- 🍅 ½ komkommer
- 🍅 5 el mayonaise
- 🍅 1 el sambal badjak

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de rode uien en snijd de selderij fijn.
2. Laat de tonijn uitlekken, maar vang 2 el olie op.
3. Meng de tonijn, de helft van de ui, ½ van de selderij en de eieren door elkaar.
4. Bestrooi met versgemalen peper en kneed tot een samenhangend mengsel.
5. Maak met vochtige handen koekjes.
6. Verhit de opgevangen olie in een grote hapjespan en bak de tonijnkoekjes 7 min. op middelhoog vuur, keer halverwege.
7. Snijd ondertussen de komkommer in stukjes van een ½ cm.
8. Meng met de rest van de ui en selderij en ⅔ van de azijn.
9. Meng de mayonaise met de sambal en de rest van de azijn.
10. Serveer de tonijnkoekjes met de salsa en sambalmayo.

BRON: ah.nl

