

# TUNA VISKOEKIES



## TUNA VISKOEKIES

### BESTANDELE

1 blik (170 g) fyn tuna, goed gedreineer  
Sap en fyngerasperde skil van  $\frac{1}{2}$  klein suurlemoen  
2 agurkies, fyn gerasper  
1 groot, gaar aartappel, fyn gedruk  
30 ml gekapte, vars pietersielie  
 $\frac{1}{2}$  wiel fetakaas, fyn gekrummel  
1 eier  
15 ml melk  
  
60 ml koekmeel  
Sout en vars gemaalde swartpeper na smaak  
Olie, vir braai

### METODE

Meng die tuna, suurlemoensap en -skil, agurkies, aartappel, pietersielie en fetakaas goed saam. Klits die eier en melk saam en voeg by. Meng goed, bedek en verkoel vir ongeveer 15 minute. Geur die koekmeel intussen met genoeg sout en swartpeper. Vorm vismengsel in koekies en rol liggies in die gegeurde meel. Skud die oortollige meel af en braai die viskoekies in warm olie tot goudbruin en deurgaar. Sit voor met vars suurlemoen, aartappelskyfies en slaai. Genoeg vir twee tot drie mense

Resep geplaas deur Rina Kleinhans