

# TUNATERT MET WITSOUS BASIS



## TUNATERT MET WITSOUS BASIS

1 liter melk

1  $\frac{1}{4}$  koppie meel

250 g margarine stork

sout na smaak

Maak witsous.

Meng by witsous:

3 blikkies tuna in water, dreineer die water

gerasperde ui

5 ml pietersielie

knippie rooipeper

4 eiers, geklits

2 koppies gerasperde kaas

Gooi in tertbak en bak by 180°C vir 1 uur. Haal uit en laat afkoel.

Tert raak styf soos dit afkoel. (hoe langer dit staan hoe lekkerder raak tert) Bedien warm of koud.

Resep: Madelein Meyer Coetzee