

# TUNAWIEL MET TUISGEMAAKTE DEEG



**TRIED &  
TESTED**  
*By Food lovers recipes*

## TUNAWIEL MET TUISGEMAAKTE DEEG

Deeg:

500 ml koekmeel

10 ml bakpoeier

2 ml sout

5 ml suiker

100 ml olie

125 ml melk

125 ml kaas, gerasper

Vulsel:

1 blik tuna, gedreineer

2 eiers, hardgekook en fyn gekap

1 klein ui, gerasper

25 ml mayonnaise

sout en peper

30 ml pietersielie

Sif die meel, sout en bakpoeier en voeg suiker by. Klits die olie en melk en sny met 'n mes in by meelmengsel. Meng die kaas in en vorm n deeg. Meng intussen die tuna, eiers, ui, mayonnaise, sout, peper en pietersielie. Rol die deeg uit op 'n meelbestrooide oppervlak. Sprinkel vulsel bo-oor. Rol die

deeg op en sny 2 cm wiede. Pak op gesmeerde bakplaat en bak 20 minute by 180°C.

WENK: Losboom koekpan se plaat werk lekker in halogene oondjie, spuit dit met spray 'n cook.

Resep en foto: Frieda Greyling