



Brik (Tunesische krokante driehoek)

Tunesisch hapje van dun deeg met een vulling van tonijn, aardappel en een heel ei dat lopend blijft. Krokant vanbuiten, smeug vanbinnen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 8 vellen brikdeeg (of filodeeg)
- 1 blik tonijn (150 g), uitgelekt
- 2 gekookte aardappelen, geprakt
- 4 eieren
- 2 eetlepels kappertjes
- handvol peterselie, gehakt
- 1 koffielepel harissa
- olie om te bakken

Bereidingswijze

1. Meng de geprakte aardappel met de tonijn, kappertjes, peterselie, harissa, zout en peper tot een stevige vulling.
2. Leg een vel brikdeeg open (of dubbel filodeeg) en schep in het midden een deel van de vulling. Maak een kuiltje.
3. Breek voorzichtig een ei in het kuiltje zodat de dooier heel blijft.
4. Vouw het deeg dicht tot een driehoek en druk de randen goed aan.
5. Verhit een laag olie in een pan op middelhoog vuur.
6. Bak de brik ongeveer 2 minuten per kant tot ze goudbruin en krokant is, terwijl de dooier lopend blijft.
7. Laat kort uitlekken op keukenpapier en dien meteen op met een partje citroen.