



Brik (Tunesische krokante driehoek)

Brik is een klassiek Tunesisch hapje van flinterdun deeg gevuld met tonijn, geprakte aardappel en een heel ei dat lopend blijft. Krokant vanbuiten, smeuïg vanbinnen, en klaar in een mum van tijd.

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

Ingrediënten

- 8 vellen brikdeeg (malsouka) of filodeeg
- 150 g tonijn uit blik, uitgelekt
- 2 gekookte aardappelen (ca. 250 g), geprakt
- 4 eieren
- 2 eetlepels kappertjes
- een handvol platte peterselie, fijngehakt
- 1 koffielepel harissa
- zonnebloemolie om te bakken

Bereidingswijze

1. Meng de geprakte aardappel met de uitgelekte tonijn, kappertjes, peterselie en harissa. Breng op smaak met zout en peper. De vulling moet stevig genoeg zijn om niet uit het deeg te lopen.
2. Leg een vel brikdeeg plat op een werkblad. Gebruik je filodeeg, leg dan twee vellen op elkaar.
3. Schep een ruime lepel vulling iets uit het midden van het vel en maak een kuiltje in de vulling.
4. Breek voorzichtig een ei in het kuiltje zodat de dooier heel blijft.
5. Vouw het deeg onmiddellijk dicht tot een driehoek en druk de randen stevig aan zodat er geen olie kan binnendringen tijdens het bakken.
6. Verhit een laag zonnebloemolie van ongeveer 1 cm diep in een brede pan op middelhoog vuur (ca. 175 graden).
7. Bak elke brik ongeveer 2 minuten per kant tot ze goudbruin en krokant is. Het ei moet nog lopend zijn van binnen.
8. Laat kort uitlekken op keukenpapier en serveer onmiddellijk met een partje citroen.

Tip

Werk snel nadat je het ei hebt gebroken, want hoe langer je wacht, hoe groter de kans dat het deeg doorweekt raakt. Bak de brikklaringsgewijs op zodat ze allemaal vers en krokant op tafel komen.

Lekker met

Partjes citroen en een kleine salade van tomaat en komkommer.

Dranktip

Een glas koude muntthee of een frisse roséwijn past uitstekend bij dit hapje.