

# TOMATEN TARTTAAR MET TONIJN MAYONAISE

## Boodschappen: voor 6 pers.

1 blik tonijn op olie (280g uitgelekt gew)  
7-8 tomaten  
3-4 augurken klein gesneden  
1 kleine appel (fris zoetzuur)  
2-3 el mayonaise  
1 ui  
1 el gedroogde peterselie  
Gel zelfrijzend bakmeel  
zout en vers gemalen peper  
klein beetje karnemelk  
Olie om in te frituren



## Bereiden:

Pel de ui, snijd deze in ringen van een  $\frac{1}{2}$  cm dik en haal de ringen los van elkaar. Leg ze in de karnemelk om te weken en draai ze af en toe om. Laat intussen de tonijn uitlekken en bewaar de olie.  
Zet met een mesje een kruisje in het hart van de tomaten, dompel ze onder in kokend water en ontvel ze.  
Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadjes en het vocht.  
Snijd nu het tomatenvlees in kleine blokjes en breng op smaak met peper en zout, peterselie en de tonijnolie. (kan al enkele uren van te voren)  
Roer de mayonaise met een vork door de tonijn en voeg de blokjes augurk en appel toe.  
Vet nu de soufflébakjes licht in met de tonijnolie.  
Verhit de olie in een koekenpan of wok.  
Laat de uiringen uitlekken en haal ze door het zelfrijzend bakmeel.  
Schud het overtollige meel eraf en bak de ringen in kleine porties in een paar minuten krokant en goudbruin.  
Vul nu de soufflébakjes eerst met een laagje tomatenmengsel en daarna een laag tonijnmengsel en druk licht aan.  
Stort deze nu als een puddinkje op de borden.  
Garneer nu af met de gefrituurde uienringen en wat peterselie  
serveer met wat toast.