

Vriendenzon met tonijn crumble



8-12 mensen

15 min voorbereiding

30 min koken

De ingrediënten

- 1 blik 1/5 (160 g)** Zanzibar tonijnvlokken
- 1 blik 1/5 (160 g)** Tomaat Tonijnvlokken
- 2** bladerdeeggebakjes
- 1** eidooier geklopt met 5 ml melk voor de vergulding
- 2 eetlepels** sesamzaad
- 2 eetlepels** maanzaad

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2- Rol 1 deeg uit op een bakplaat.
- 3- Verdeel de Zanzibar tonijn over de ene helft en de tomaten tonijn crumble over de andere helft.
- 4- Leg het 2e bladerdeeg, rand tegen rand, bovenop het 1e.
- 5- Bestrijk de bovenkant van het deeg met het goud.
- 6- Bestrooi elke helft met respectievelijk sesamzaad en maanzaad om ze te onderscheiden.
- 7- Plaats een glas met een diameter van 5 cm in het midden van het gebak om de afdruk achter te laten.
- 8- Snijd het deeg in kwarten tot aan de rand en snijd elk kwart in 6 gelijke repen.
- 9- Laat 10 minuten opstijven in de vriezer.
- 10- Draai elke strook zo gelijkmatig mogelijk om zichzelf heen.
- 11- Zet 30 minuten in de oven op halve hoogte.