

# Zanzibar Tonijn pastilla



2 mensen

15 min voorbereiding

15-20 min koken

## De ingrediënten

**2 blikjes van 80g** la belle-iloise Zanzibar Tonijnvlokken  
**1 ui** (90g)  
**6 vellen** filodeeg  
**40g** boter  
**30g** tomaten geconserveerd in olie

## De fasen

- 1- Open de blikjes tonijn en druk op het deksel om de olie in een koekenpan te gieten
- 2- Snipper en zweet de ui in deze olie tot hij bruin is
- 3- Voeg de gekonfijte tomaat toe, in 4 gesneden
- 4- Laat afkoelen en roer de Zanzibar tonijn erdoor
- 5- Bestrijk drie vellen filodeeg met de gesmolten boter (leg ze op elkaar)
- 6- Bekleed een vorm met een diameter van 22 cm met de overhang
- 7- Schik het tonijn-ui-mengsel
- 8- Bedek het met de randen van de filovellen
- 9- Draai het geheel om zodat de zichtbare kant de gladde kant is
- 10- Herhaal de handeling voor de tweede pastilla
- 11- Bak 15 tot 20 minuten in een hete oven op 180°C (gasstand 6) tot ze mooi gekleurd zijn