

Tapas tonijnballetjes

Aantal personen: 10

500 gram truffel aardappelen in kleine blokjes en licht gekookt

1 eetlepel gele currypasta

1 eetlepel kervel

1 eetlepel bloem

150 gram geraspte kokos

Pancoating

Doe de tonijn, de licht gekookte aardappelblokjes, kerriepasta, kervel, bloem en kokos in een kom, meng goed en maak er balletjes van. Bak deze in de pancoating goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm.

Eventueel: Leg ze naast elkaar op met keukenpapier beklede bakplaten en houd minimaal 30 minuten warm in de oven op 160 graden.

