



Velegnet til frysning

Ingredienser

Dej:

125 g mel

1 tsk. salt

4 æg

5 dl mælk

Fyld:

1 stor porre

1 løg

1 rød peberfrugt

2 ds. tun i vand (370 g, drænet vægt 280 g)

200 g Pikant ost

salt og peber

fedtstof til stegning

Tilbehør: Lidt finsnittet icebergsalat eller
blandede salatblade

Beskrivelse

Dej:

Bland mel og salt i en skål. Pisk æg og mælk i. Hæld dejen i en bradepande beklædt med med bagepapir. Bages 30 minutter ved 200 grader.

Fyld:

Porren flækkes og snittes fint. Løg og peberfrugt skæres i små tern. Løgternene svitses let i lidt fedtstof på panden. Tilsæt porre og peberfrugt og svits blandingen i et par minutter. Kom tunen i en skål og findel den med en gaffel. Rør pikantost og tun sammen. Kom tunblandingen på panden og bland det sammen med grøntsagerne. Smag til med salt og peber.

Når fyldet er afkølet fordeles det over pandekagen, som derefter rulles sammen. Rouladen kan fryses, men skal tøs op dagen før.

Server tunrouladen i skiver sammen med lidt salat.