

Tuna-aartappelgebak

Vir 'n vleiserige variasie kan jy die tuna met gekapte spekvleis vervang.

Bestanddele

3 blikkies (170 g elk) tuna
6 groot aartappels
60 g botter
1 rooi-ui, fyn gekap
2 knoffelhuisies, fyn gekap
sout en peper na smaak
45 ml (3 e) meel
350 ml melk
250 ml (1 k) jogurt
100 g babaspinasieblare, gesnipper
100 g cheddarkaas, gerasper
vars basilieblare vir garnering

Metode

Voorverhit die oond tot 200 °C en smeer 'n middelslag-oondbak met gesmelte botter of bespuit dit met kossproei.

Dreineer die tuna.

Skil die aartappels en plaas dit in 'n groot kastrol.

Vul die kastrol met soutwater en kook die aartappels tot net sag.

Dreineer die aartappels en sny in skywe van 1 cm.

Verhit die botter en braai die ui en knoffel 'n minuut.

Geur met sout en peper en braai tot geurig.

Maak 'n witsous van die meel, melk en jogurt.

Rangskik die helfte van die aartappelskywe in die voorbereide bak. Geur met die sout en peper.

Sprinkel die helfte van die tuna en spinasie oor die aartappels en giet die helfte van die sous oor.

Rangskik die ander helfte van die aartappels op die witsous en herhaal met die res van die tuna, spinasie en witsous.

Maak seker die sous loop tussen die aartappelskywe deur.

Sprinkel die kaas oor en bak sowat 20-30 minute of tot gaar.

Garneer met die basilieblare en sit voor.

Bron: Huisgenoot