



Diena's dinner

Blondina Wagner deelt elke editie van Het Wiel haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal door haarzelf bedacht.

Warme tonijn-broodjes

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snij broodjes door-midden en besmeer met wat boter. Doe de uitgelekte tonijn in een schaal-tje en meng alle ingrediënten erdoor (behalve tomaat en mozzarella) Schep wat tonijn op beide broodhelften. Leg er een plakje tomaat op en een plakje mozzarella. Bestrooi met wat peper, zout en knoflookpoeder. Zet de broodjes 6 tot 8 min in de oven.



Tortilla

Snijd de spekblokjes, paprika, aardappel en champignons in hele kleine stukjes. Bak in een ruime koekepan alle ingrediënten. Schenk de geklutste eieren erover. Bak aan beide kanten mooi goud bruid.

SERVEERTIP



Lekker met schijfjes stok-brood en kruidenboter.

Ingrediënten tonijnbroodjes

- 4 kaiser afbakbroodjes
- boter
- 1 blik tonijn uitgelekt
- peper/zout
- knoflook & paprika poeder
- 1 tl sweet chilisaus
- gedroogde saladekruiden
- 1 bol mozzarella in plakjes
- 1 tomaat in plakken.

Ingrediënten tortilla

- 4 geklutste eieren
- 100 gr spekblokjes
- halve rode paprika
- 1 gekookte aardappel
- een paar champignons
- peper/zout
- knoflookpoeder
- verse bieslook