

## GEVULDE PEPPADEW

### INGREDIËNTEN

2 grote potten peppadew

Zakje pistache noten

400 gram Monchou of  
roomkaas

2 x Blikjes tonijn op water

Bieslook



### WERKWIJZE

Laat de peppadew goed uitlekken in een zeef.

Laat de tonijn uitlekken in een zeef.

Pel de pistachenoten en hak deze fijn.

Knip de bieslook in fijne snippers

Maak de roomkaas zacht door in een kom te roeren. Voeg de tonijn en pistachekruimels toe.

Vul de peppadew met behulp van een lepeltje. Bestrooi ter garnering met bieslook

### BENODIGDHEDEN

2 snijplanken

2 messen

2 mengkommen

zeef

schaar

1 lepel

2 lepeltjes

hakmolen