

AARDAPPELGRATIN MET TOMAAT EN MOZZARELLA GEVULD MET



Aardappelgratin met tomaat en mozzarella gevuld met verse tonijn

Bereidingswijze

1. Laat de [Aardappelgratin met tomaat en mozzarella](#) iets ontdooien.
2. Snijd de Aardappelgratin met tomaat en mozzarella daarna horizontaal door midden.
3. Leg de dunne plakjes tonijn tussen de helften van de Gratins.
4. Plaats vervolgens de gevulde Aardappelgratin met tomaat en mozzarella in de oven.
5. Laat de witte wijn intussen iets inkoken.
6. Voeg de room en de kappertjes toe en laat het geheel nog iets inkoken. Eventueel binden met roux.
7. Breng de saus op smaak met eventueel wat peper en zout.
8. Serveer de Aardappelgratin met tomaat en mozzarella met groente of sla naar keuze.
9. De saus kan apart of over de Gratins worden geserveerd.

Ingrediënten (4 personen)

- | 8 [Aardappelgratin met tomaat en mozzarella](#)
- | 8 dunne plakjes verse tonijn
- | 50 ml witte wijn
- | 150 ml room
- | 75 g kleine kappertjes
- | 1 el blanke rouxkorrels
- | peper & zout



Je kunt zoveel meer (met Aviko)