**Pasteitjes gevuld met tonijnsalade**

**Voor 6 personen**

**Benodigdheden:**

* 12 plakjes bladerdeeg
* 200 gram tonijn op water
* 6 eieren
* 2 eetlepels kwark (naturel)
* 2 augurken
* 2 snufjes zwarte peper
* 2 snufjes zout
* 2 theelepels paprikapoeder

Werkwijze:

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Haal de plakjes bladerdeeg uit de vriezer en laat ze ontdooien. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
* Een pasteitje is opgebouwd uit meerdere cirkels. Van tevoren moet je even kijken welke maten kommetjes en glazen je in de kast hebt staan.
* Snijd 12 gelijke cirkels uit de plakjes bladerdeeg, gebruik bijvoorbeeld een glas of kommetje als mal.
* Leg 3 cirkels op het bakpapier en prik hier met een vork gaatjes in. Klop een eitje los en bestrijk de rondjes met een beetje ei.
* Uit de overige rondjes snijden we een kleiner rondje zodat een rand van ongeveer 1 cm ontstaat.
* Bestrijk de vier randen met een beetje ei en plaats deze dan om en om op elke bodem. Elk pasteibakje bestaat uit ongeveer 4 laagjes.
* Bak de pasteibakjes in het midden van de oven in 15 minuten gaar en goudbruin.
* Terwijl de pasteibakjes in de oven zitten, gaan wij alvast door met de tonijnsalade.
* Zet een steelpan met water op het vuur en kook twee eieren hard.
* Laat de tonijn uitlekken en schep alles in een kommetje.
* Voeg de kruiden en eetlepels kwark hieraan toe.
* Snijd de augurk in hele kleine stukjes en meng deze ook door de tonijnsalade.
* Als laatste pellen wij de eieren en snijden wij deze in kleine stukjes. Dit mengen wij ook door de tonijn.
* Zodra de bakjes klaar zijn, laten we nog een paar minuutjes afkoelen. Dan scheppen we ze vol met de tonijnsalade.
* Versier eventueel nog met wat peterselie of waterkers.