

## Tunfrikadeller



### **Ingredienser:**

2 dåser god tun i  
vand 1 fintrevet løg  
2 æg  
2 spsk. rasp eller  
mel Citronsaft fra ½  
citron Revet  
citronskal  
Lidt salt og peber  
Hakket frisk  
basilikum Evt. lidt  
olie

### **Fremgangsmåde:**

Hæld vandet fra tunen, evt. i en sigte. Rør alle ingredienserne sammen i en skål.  
Form dem med 2 teskeer (valnødestørrelse) og sæt dem på en bageplade med bagepapir. evt.  
pensl med olie, og bag dem ca. 7-10 minutter ved 200 grader til de er gennembagte og gyldne. Pas  
på de ikke får for lang tid, så bliver de tørre