



Ingrediënten (4 personen)

- 2 blikjes tonijn
- 2 eieren
- lente-ui, peterselie
- zout, peper
- zoete paprikapoeder
- schil van 1 citroen
- 1/2 kopje zure room of Griekse yoghurt



- 1 theelepel Franse mosterd

- augurkenblokjes
- dille, fijngesneden

Bereiden

Laat de tonijn uit blik goed uitlekken en druk zo nodig alle water eruit. Haal met een vork de tonijn was los. Doe 2 eieren in een schaal en klop de eieren even op. Doe de tonijn erbij en meng niet door. Snijd de bos- of lente ui in kleine stukjes en doe in de schaal erbij. Doe dit ook met de peterselie. Rasp de schil van een hele citroen erbij en doe er een theelepel zoete paprikapoeder bij alsmede zout en peper uit de molen.

Maak van het 1/2 kopje zure room of Griekse yoghurt samen met de augurkenblokjes, fijngehakte dille en een schep Franse mosterd een heerlijke saus. Klop deze goed door elkaar

laat even staan. (het is eigenlijk)

Vorm dan het tonijnmengsel kleine hamburgertjes en bak deze even heet in een pan met olijfolie.

- Serveer samen met de Tzatziki saus zoals beschreven maar [dit is de echte.](#)