



Ingrediënten (20 stuks ongeveer)

- 200 gram filodeeg
- 50 gram boter, gesmolten

Voor de ceviche

- 100 gram verse tonijnfilet, in kleine blokjes
- sap van 1 citroen
- 2 eetlepels zeer fijngesneden rode paprika
- 4 eetlepels kleine blokjes rijpe mango
- 2 eetlepels zeer fijngehakte koriander
- zout

Bereiding

Begin met de filodeegbodem. Bestrijk de vellen filodeeg met de gesmolten boter en snijd ze in 60 vierkantjes van 6x6 cm. Beboter 2 muffin platen voor 10 mini muffins licht en bekleed elke uitholling met 3 velletjes filodeeg. Laat ze niet overlappen, zodat je puntjes krijgt, en druk het deeg aan. Zet de vormen circa 8 minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven tot ze goudbruin en knapperig zijn. Neem de taartbodempjes voorzichtig uit de vormpjes en laat ze afkoelen.

Meng ondertussen in een ondiepe, niet metalen schaal, alle ingrediënten voor de ceviche, dek de schaal af en laat de vis 10-15 minuten marinieren.

Zet voor het opdienen de taartbodempjes op een schaal en vul ze voorzichtig met de ceviche. Serveer ze onmiddellijk.