# Maklike tunatert

## Maklike tunatert

**Deur Huisgenoot Digitaal op 27 Junie, 2014**

**LEWER 1 TERT VAN 20 CM**
**Bereiding: 10 minute**
**Baktyd: 35 minute**

2 eiers, effens geklits
5 ml (1 t) worcestersous
1 blikkie (170 g) tuna in pekelwater, gedreineer
1 klein ui, gekap
45 ml (3 e) koekmeel
5 ml (1 t) bakpoeier
250 ml (1 k) gerasperde cheddarkaas
250 ml (1 k) melk

Voorverhit die oond tot 180 °C. Smeer ’n pasteibak van 20 cm.

1. Plaas al die bestanddele in ’n bak. Hou ’n bietjie kaas eenkant om bo-oor te sprinkel.
2. Meng goed en skep in die gesmeerde bak. Sprinkel die orige kaas oor. Bak 35 minute tot gestol en goudkleurig.
3. Sit warm of koud voor.