

# Tundeller

## Ingredienser

- 1 dåse tun (jeg brugte en i olie)
- 2 æg
- 1 spsk. frisk dild
- 2 spsk. HUSK loppefrøskaller
- 1 porre
- salt og peber
- lime til at presse ud over dellerne efterfølgende

## Sådan gør du

1. Kom tun, æg, loppefrøskaller og salt og peber i en skål
2. Klip lidt frisk dild ned i skålen og hak din porre fint, og kom ved
3. Bland det hele rundt og kom olie på en pande
4. Form små kugler med en teske og steg dem ved middelvarme