



GEMARINEERDE SARDIENTJES

Nodig:

2 blikken sardientjes. (a 110 gr en uitgelekt).

1 tl knoflook.

2 eetlepels olijfolie.

1 eetlepel fijngesneden peterselie.

Geraspte schil EN sap van 1 citroen.

Stokbrood.

Bereiden:

Doe de visjes in een mooie schaal.

Meng de overige ingrediënten en schep het mengsel erover en roer het voorzichtig door elkaar.

Laat het een half uurtje in de koelkast marineren.

Serveer met knapperig stokbrood.

(TIP: Serveer dit eens als spaghetti saus met gegrilde tomaatjes, verse geknipte rucola en een beetje mozzarella erdoor.)