

## Crostini's met sardines en venkel

### Ingrediënten

- 8 dikke sneden brood (Pain de campagne)
- 16 kleine sardientjes
- 2 venkelknollen
- 1 knoflookteentje
- 40 gram boter
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 citroen
- zout en peper

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6
2. Snijd de venkel fijn. Smelt de boter en 1 eetlepel olie in een pan, voeg de venkel toe met het sap van een halve citroen, zout en peper. Laat de venkel zacht worden.
3. Maak de sardines schoon. Pers het knoflookteentje en smeer daar de sneetjes brood mee in.
4. Beleg het brood met sardines en venkel. Leg ze in een ovenschaal of op de bakplaat. Giet de rest van de citroensap eroverheen en wat olie.
5. Plaats de schaal 10 minuten in de oven, en zet daarna even de grill aan zodat de broodjes goed bruin kleuren.