

Sardines met rozijnen en pijnboompitjes

Ingrediënten

- 1,2 kilo sardines
- 50 gram rozijnen
- 30 gram pijnboompitjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 100 gram paneermeel
- een halve citroen
- 4 takjes peterselie
- zout en peper

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Maak de sardines schoon, halveer ze en doe er zout en peper op.
3. Meng de paneermeel met de pijnboompitten, rozijnen, fijngesneden peterselie en citroensap.
4. Leg de sardines in een ingevette ovenschaal en leg de vulling erop.
5. Schenk er een beetje olijfolie overheen.
6. Zet dit 15 minuten in de oven.
7. N.B. Kijk uit voor het zwart worden van de rozijnen!