

## Gevulde ansjovis uit de oven

### Ingrediënten

- 24 schoongemaakte ansjovisjes
- 6 eetlepels olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 4 eetlepels fijngehakte peterselie
- 1 eetlepel fijngehakte basilicum
- 5 blaadjes fijngehakte salie
- 25 gram pijnboompitten
- 30 gram rozijnen
- sap van 1 citroen
- 30 gram paneermeel
- zout, peper

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6. Vet een ovenschaal in met een beetje olie.
2. Meng de knoflook met de kruiden, de pijnboompitten en de rozijnen in een kom.
3. Voeg peper en zout toe.
4. Doe er 1 eetlepel olie bij en druppels citroensap, meng alles goed door.
5. Leg 12 visjes met het vel omlaag in de schaal, verdeel het mengsel erop, druppel citroensap eroverheen, leg de andere ansjovisjes erop.

6. Strooi er paneermeel overheen, besprenkel met de rest van de olie.
7. Zet de schaal 12 minuten in de oven om bruin te worden, dien het geheel warm op met wat citroensap erbij.