

Gegratineerde sardines

Ingrediënten

- 1 eetlepel olijfolie
- een halve fijngesneden ui
- 2 uitgeperste knoflookteentjes
- 2 eetlepels fijngehakte rozijnen
- 10 fijngehakte zwarte olijven
- 2 eetlepels fijngehakte kappertjes
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 50 gram paneermeel
- 16 grote schoongemaakte sardines
- 25 gram gemalen Parmezaanse kaas
- zout en peper

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Fruit het uitje en de knoflook in drie minuten in de hete olie. Voeg rozijnen, kappertjes, peterselie en 25 gram paneermeel toe. Eventueel peper en zout toevoegen.
3. Leg de sardines in een licht ingevette ovenschaal. Leg de vulling erbovenop en bestrooi met de rest van de paneermeel en de gemalen kaas.
4. Zet de schaal een kwartier in de oven.