

Bruschetta met pittige sardines

Ingrediënten:

- 1–2 blikjes Papa Anzóis Sardines met pikante tomatensaus
- Traditioneel brood
- Kerstomaatjes
- Ui
- Basilicum
- Knoflook
- Peper
- Zout

Bereiding:

1. Snijd het brood in royale plakken.
2. Open het blikje sardines en besprenkel het brood met een beetje olie uit het blik.
3. Rooster het brood op een grillplaat of koekenpan tot het begint te kleuren.
4. Beleg het brood met gehakte knoflook, ui en kerstomaatjes.
5. Laat nog enkele minuten op het vuur staan zodat de tomaat zijn sap begint vrij te geven.
6. Haal van het vuur, kruid met peper en zout naar smaak.
7. Leg de sardines op het brood, besprenkel met een beetje extra olie en bestrooi met verse basilicum.

Tip: Serveer met een goed glas wijn of water met seizoensfruit.





