



Elvea, een feest uit Italië

Gegrilde sardientjes met tomaat en knoflook



Ingrediënten voor 4 Personen

1	potje	ELVEA Pomo e Legumi
2	teentjes	knoflook
	handvol	rucola
1		lente-ui
0,50		rode ajuinen
		peper
		zout
		olijfolie
800 g		sardienfilets

Bereiding

Snipper de knoflook, lente-ui, rode ui en rucola en meng alles met de pomo e legumi. Breng de tapenade op smaak met peper en zout en een beetje olijfolie. Gril de sardientjes en werk af met de tapenade.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

