RECEPT

Sardineburger met tomaat en basilicumpesto

2 personen · 15 minuten



Recept van La Perle des Dieux. Voor deze versie uit onze winkel kun je sardines met gekonfijte tomaat gebruiken. Fotografie: Emeline Boileau.

Een warm, knapperig broodje, peperige rucola en zachte sardines. Wrijf een paar druppels olie uit het blik door de pesto op het brood. Zo proef je de tomaat en basilicum al bij de eerste hap.

Ingrediënten voor 2 personen

- 1 blik sardines met tomaat en basilicum van La Perle des Dieux
- 2 rustieke witte broodjes
- 1 rijpe tomaat
- een hand rucola of sla
- groene pesto naar smaak

Bereiding

1. Voor zelfgemaakte pesto: maal 30 g pijnboompitten, 30 g Parmezaanse kaas, 50 g basilicum, 100 g olijfolie en 3 tenen knoflook glad. Breng op smaak met zout en peper. Voor de broodjes heb je maar een paar lepels nodig.
2. Verwarm de ovengrill voor op 180 °C. Halveer de broodjes en rooster ze met de snijkant omhoog in ongeveer 5 minuten goudbruin. Snijd de tomaat in dunne plakken.
3. Bestrijk de onderste broodhelften met pesto en druppel er wat olie uit het blik op. Verdeel de rucola, 2 à 3 sardinefilets en 2 à 3 plakken tomaat over elk broodje. Bestrijk de bovenste helften met pesto, leg ze erop en serveer direct.

Verkrijgbaar bij Volendammer Vishandel Mop: La Perle des Dieux - Sardines met gekonfijte tomaat