RECEPT

Gebakken bospeen met kruidige sardines en citroenkwark

2 personen · 10 minuten



Recept van La Perle des Dieux. Fotografie: Emeline Boileau.

Schep de koele citroenkwark op het bord terwijl de bospeen nog sist in de pan. De geurige olie uit het sardineblik geeft de warme worteltjes hun goudgele kleur.

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 blikken sardines met kurkuma, gember en zwarte peper van La Perle des Dieux
- 600 g bospeen
- 300 g schapenkwark
- 1 grote teen knoflook, geperst
- 1 el citroensap
- zout en versgemalen peper

Bereiding

1. Schil de bospeen en kook in lichtgezouten water in circa 20 minuten zacht. Giet af en laat goed uitdampen.
2. Vang de olie uit de sardineblikken op. Verhit wat van de olie in een koekenpan en bak de worteltjes rondom tot ze goudbruine randjes krijgen.
3. Roer de schapenkwark los met knoflook, citroensap, zout en peper. Strijk uit over twee borden. Leg de warme bospeen erop, verdeel de sardines erover en lepel er als laatste de kruidige olie uit de pan overheen.

Verkrijgbaar bij Volendammer Vishandel Mop: La Perle des Dieux - Sardines met kurkuma, peper en gember