



Elvea, een feest uit Italië

Gegrilde sardientjes met tomaat en knoflook



Ingredienten 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

