



*Elvea, een feest uit Italië*

## Sardienen in de oven



### Ingredienten voor 4 Personen

|               |                         |
|---------------|-------------------------|
| 4             | aardappelen             |
| 2             | ajunien                 |
| 4 teentjes    | look                    |
| 4 eetlepels   | olijfolie               |
| 400 g         | ELVEA Polpa di pomodoro |
| 1 koffielepel |                         |
| 600 g         | sardienfilets           |
| 4 eetlepels   | peterselie, gehakt      |
|               | peper                   |

### Bereiding

- Pel en snijd de aardappelen in plakjes.
- Pel en hak de uien en de look en laat ze in de olie stoven.
- Voeg er de aardappelplakjes, de Polpa, 1 glas water en het pimentpoeder bij.
- Dek af en laat ongeveer 15 minuten op zacht vuur garen.
- Giet in een ovenschotel, schik er de filets op en nappeer met de saus.
- Kruid met peper en schuif ongeveer 12 minuten in de oven
- Strooi er de peterselie net voor het opdienen over.

