



Elvea, een feest uit Italië

Sardienen in de oven



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|---------------|-------------------------|
| 4 | aardappelen |
| 2 | ajunen |
| 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.

