



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.

