

Wortel mille-feuille met sardinecrème



4 mensen

25 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 2 blikjes (60 g elk)** whisky sardinecrème
- 1 fijngehakt** teentje knoflook
- 1 theelepel** gehakte peterselie
- 2 wortelen**
- 2 eetlepels** aardappelpuree in zakje
- 2 plakjes** sinaasappel
- 4 plakjes** ontbijtkoek
- Zout** en Peper
- 1 theelepel** kerstkruiden

De fasen

- 1- Meng de knoflook, peterselie, aardappelpuree, zout, peper en la belle-iloise Whisky Sardine Cream in een slakom
- 2- Voeg 3 eetlepels water toe, roer en laat indikken in de koelkast. Snijd ondertussen de wortel in de lengte in dunne reepjes
- 3- Dompel de reepjes 30 seconden in kokend gezouten water en vervolgens in heel koud water om het kookproces te stoppen. Laat uitlekken op absorberend papier
- 4- Neem een theelepel van het mengsel, leg het op een uiteinde van het wortelschijfje en rol het op
- 5- Nadat je een plak ontbijtkoek hebt geroosterd en in 4 stukken hebt gesneden, leg je op elk stuk een plak vlok. Versier met een stukje sinaasappel en een snufje kerstkruiden