

# Sardientjes met peper en kumquat, witte saus



4 mensen

40 min voorbereiding

30 min koken

## De ingrediënten

**2 x 115 g blikjes** la belle-iloise sardines met peper en kumquat  
**100 g** vastkokende aardappelen  
**2 handenvol** sla of eikenbladsla  
**100 g** Griekse yoghurt  
Zout en peper

## De fasen

- 1- Kook de aardappelen in gezouten water, giet af en laat afkoelen.
- 2- Snijd de aardappelen in de lengte in plakken van 5 mm
- 3- Schik een paar blaadjes sla op de bodem van elk bord, de aardappelschijfjes en twee sardientjes erop.
- 4- Meng voor de saus het sap van de sardines met de Griekse yoghurt en serveer apart, zodat iedereen zichzelf kan helpen.