

Kerst soezendeeg met sardientjes, citroentijm en Timut peper



3/4 mensen

15 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

1 blik van 115g van Timut la belle-iloise sardines in olijfolie, citroentijm en peper
Een dozijn petits choux (bestel de dag ervoor bij je bakker)
1 pot fromage frais
1 middelgrote sjalot
Een paar kappertjes
Een paar groene olijven
Het sap van een limoen
Koriander
Espelette peper
Zout en peper

De fasen

- 1- Snijd de bovenkant van de kool af
- 2- Snijd de sardines grof en de sjalot fijn
- 3- Meng alle ingrediënten door elkaar en voeg de fromage frais, kappertjes, in plakjes gesneden groene olijven, limoensap, koriander, Espelette peper en zout en peper toe