

Mimosamieren met sardines



4 mensen

15 min voorbereiding

10 min koken

De ingrediënten

1 blikje van 115g la belle-iloise Sardines in olijfolie en citroen
4 eieren
40 g verse kaas met peper of knoflook en fijne kruiden
1 kleine andijvie

De fasen

- 1- Kook de eieren 10 minuten in water
- 2- Laat ze afkoelen, pel ze, snijd ze doormidden en verwijder de dooier
- 3- Meng in een kom de kaas met de olie van de sardientjes en de eidooiers
- 4- Voeg vervolgens de sardientjes toe
- 5- Vul de $\frac{1}{2}$ eiwitheften met het mengsel
- 6- Snijd kleine driehoekjes uit de punten van de witlofstronken (om de zeilen te maken)
- 7- Snijd de rest van de witlof in kleine stukjes die zullen dienen om de eieren te stabiliseren
- 8- Leg de halve eieren er mooi op en versier elk ei met een blaadje witlof
- 9- Koel bewaren tot het moment van serveren