

Paillasson taart à la Luzienne



4 mensen

10 min voorbereiding

20 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 115g la belle-iloise Sardines à la Luzienne
1 ei
800 g vastkokende aardappelen
2 theelepels gehakte peterselie
1 ui
 $\frac{1}{2}$ teentje knoflook
Zout en peper

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 220°C (gasstand 7/8)
- 2- Schil en rasp de aardappelen, knoflook en ui
- 3- Meng het mengsel in een kom met het zout, de peper en de peterselie
- 4- Giet het sap goed af en voeg dan het ei toe
- 5- Verhit de olie in een koekenpan en giet het mengsel erin, spreid het gelijkmatig uit en druk het plat
- 6- Leg de sardientjes erop en bestrooi ze lichtjes. Houd de saus en olie uit de blikjes apart
- 7- Zet het vuur lager en laat ongeveer 10 minuten koken, zonder aan te raken, tot de zijanten licht gekleurd zijn
- 8- Schuif op een ovenvaste plaat en bak 10 minuten, tot ze mooi gekleurd zijn
- 9- Serveer met een groene salade en de sardinesaus, die elke gast naar wens kan toevoegen