

# Verrine van **Sardines** met piccalillysaus



4 mensen

10 min voorbereiding

35 min koken

## De ingrediënten

- 2 blikjes van 230g** la belle-iloise Sardines in Olijfolie en Citroensaus
- 200 g** middelgrote vastkokende aardappelen
- 5** duivenhart tomaten (ongeveer 50 g)
- 1/4 zoete** rode ui (ongeveer 15 g)
- 6 snuffjes** gehakte peterselie (3,5 g)
- 4 kleine** andijvieblaadjes
- 60 g** opgeklopte roomkaas
- 2 eetlepels** piccalillysaus (60 g)

## De fasen

- 1- Kook de aardappelen in gezouten water in ongeveer 35 minuten gaar
- 2- Als ze koud zijn, pel je ze en snijd je ze in kleine blokjes
- 3- Breng de aardappelen op smaak met de Piccalilli saus en de olie uit een blikje sardines
- 4- Voeg de in dunne reepjes gesneden ui, de in vieren gesneden tomaten en de gehakte peterselie toe
- 5- Pureer de sardines uit een blikje met de fromage frais en verdeel het mengsel over de bodems van de glaasjes
- 6- Doe de aardappelsalade erop
- 7- Schik 4 sardines in de witlofbladeren en balanceer ze op de glaasjes voor het opdienen