

# Tomatencarpaccio met **Sardinevlokken, Aubergines, knoflook en basilicum**



4 mensen

15 min voorbereiding

koken

## De ingrediënten

**2 blikjes van 80g** van Sardinevlokken, Aubergines, knoflook en basilicum  
**4 grote**, stevige tomaten  
**100g** feta  
**Een dozijn** Kalamata olijven  
**Een drupje** olijfolie  
Zout en peper  
**Een paar** blaadjes munt

## De fasen

- 1- Snijd de tomaten zo dun mogelijk en schik ze mooi op de borden
- 2- Verdeel over de verkruimelde feta, de Sardine vlokken, Aubergine, Knoflook en Basilicum en de olijven.
- 3- Besprenkel met olijfolie
- 4- Breng op smaak met zout en peper. Bestrooi met gehakte munt