

Ouderwetse aardappelpuree en **boekweit** Sardientjes



4 mensen

15 min voorbereiding

50 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 115g la belle-iloise Sardines met Boekweit en Karnenboter warm serveren
900g aardappelpuree
15 cl volle melk
2 theelepels zout
2 snufjes witte peper
1 snufje geraspte nootmuskaat
2 snufjes gehakte peterselie

De fasen

- 1- Was de aardappelen en kook ze in gezouten water, te beginnen met koud water. Zodra ze koken, zet je het vuur lager en kook je ze ongeveer 35 tot 40 minuten
- 2- Giet af en laat een paar minuten afkoelen
- 3- Schil de aardappelen
- 4- Pureer ze in een keukenmolen met een groot rooster
- 5- Voeg de warme melk, peper en nootmuskaat toe
- 6- Meng en pas de kruiden en textuur aan naar smaak
- 7- Doe de puree in een braadpan en prik met de tanden van een vork op het oppervlak
- 8- Laat de gesloten sardieneblikjes even onder heet water staan zodat ze makkelijker te ontvormen zijn
- 9- Leg de sardientjes bovenop de puree en druk ze goed aan
- 10- Voeg de saus uit de blikjes toe aan de sardientjes
- 11- Plaats 15 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C (th.7)
- 12- Voeg vlak voor het opdienen de gehakte peterselie toe

