

Sardientjes op **focaccia**



4 mensen



20 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 69g la belle-iloise Saint-Georges sardines in olijfolie
1 focaccia gekocht in een bakkerij of delicatessenwinkel
2 rode uien
160 ml water
2 tot 3 eetlepels bruine suiker
60 ml appelazijn

De fasen

- 1- Plaats de focaccia 10-15 minuten in de oven op 150°C
- 2- Om de rode uien te maken: schil de uien en snijd ze in ringen. Giet het water, de azijn en de suiker in een steelpan en breng aan de kook. Voeg de rode uien toe en laat ongeveer 10 minuten koken
- 3- Snijd de focaccia, eenmaal uit de oven, in kleine porties. Leg op elke portie een Saint-Georges sardientje en augurkjes rode ui