

# HOT FISH Sardines Taco's



4 mensen

20 min voorbereiding

2 min koken

## De ingrediënten

- 2 blikjes van 115g** la belle-iloise HOT FISH Sardines
- 8** tortilla's
- 1 pot** geroosterde paprika's in olie
- 1** limoen
- Bladeren** van rucola of mesclun
- 1 eetlepel** peterselie
- 1/2** rode ui

## De fasen

- 1- Bak de tortilla's 2 minuten in een koekenpan met antiaanbaklaag of in de oven
- 2- Wikkel ze in een schone doek en zet apart in de oven op gasstand 2 (60°C)
- 3- Laat de paprika's uitlekken en snijd ze in reepjes
- 4- Pel de rode ui en snijd hem in dunne plakjes
- 5- Beleg elke warme tortillahelft met mesclun of rucola, 2 sardinefilets la belle-iloise met een beetje chilisaus uit het blikje en een paar reepjes paprika en ui, en bestrooi met peterselie
- 6- Citroen de tortilla's, vouw ze dubbel en zet ze vast met een houten pin
- 7- Onmiddellijk serveren