

Sardine wraps in olijfolie



3/4 personen mensen

30 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 1 blik van 115g** la belle-iloise St-Georges Sardines in olijfolie
- 1** boekweitpannenkoek
- 2** eieren
- 1 pot** opgeklopte fromage frais, zoals Madame Loïk
- 1 potje** piquillo confit
- 1 rode** peper
- Een handvol** raketten

De fasen

- 1- Verhit een koekenpan en voeg de galette toe
- 2- Klop de twee eieren tot een omelet en giet over de taart
- 3- Als de eieren gaar zijn (maar niet te gaar!), leg je de cake op je werkblad
- 4- Schik een rij sardines, een rij rucola, een rij in reepjes gesneden rode paprika en een laatste rij versgeklopte kaas
- 5- Rol de cake op, verpak hem in huishoudfolie en zet hem 2 uur in de koelkast
- 6- Snijd de galette vlak voor het opdienen in plakjes en werk af met een toefje gekonfijte piquillo