

Tortillachips met **pittige Sardines en rode paprikacrème**



3 mensen

10 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

- 1 blikje van 115g** Sardines Pitomail, Sardines met 2 chilipepers of Sardines HOT FISH la belle-iloise
- 1** verse paprika
- 70g** ricotta
- 1 sneetje** brood zonder korst
- 12** tortillachips naturel
- 1 snufje** zout

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 180 °C
- 2- Bak de hele paprika 15 minuten in de oven en draai hem halverwege om
- 3- Haal het uit de oven en bewaar het 10 minuten in een luchtdichte zak, zodat je het daarna gemakkelijker kunt pellen
- 4- Meng in een kom de paprika, ricotta, brood en een snufje zout tot een homogene crème
- 5- Leg op elke tortilla een theelepel van het mengsel en 1/3 van een gepekelde sardine
- 6- Het is klaar!