

Rillettes van **Sardines** in olijfolie



4 mensen

10 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

1 blikje van 115g la belle-iloise Saint-Georges Sardines in olijfolie
6 theelepels opgeklopte fromage frais (60 g)
2 theelepels water
1 theelepel gehakte peterselie
1/2 stokbrood, in rondjes gesneden

De fasen

- 1- Meng het water, de kaas en peterselie in een kom
- 2- Pluis de uitgelekte sardines los met een vork
- 3- Meng alles door elkaar en bewaar de visvezels
- 4- Doe in een glaasje en bewaar op een koele plaats
- 5- Schik de sneetjes brood rond de glaasjes