

Warme toast met **Sardientjes Saint-Georges**



2 mensen

5 min voorbereiding

10 min koken

De ingrediënten

- 1 blikje van 115g** Saint-Georges la belle-iloise Sardines
- 1** stokbrood
- 3 middelgrote** druiventomaten
- 1 theelepel** gehakte knoflook
- 1 theelepel** gehakte peterselie

De fasen

- 1- Snijd het stokbrood in rondjes en bak ze lichtjes bruin in de broodrooster of oven
- 2- Snijd de tomaten in plakjes en schik ze op de sneetjes brood
- 3- Bestrooi met een mengsel van gehakte peterselie en knoflook
- 4- Leg er een stukje sardine van Saint-Georges op
- 5- Plaats 10 minuten in een hete oven