

# Papillotten van **Sardines met tapenade**



2 mensen

10 min voorbereiding

15 min koken

## De ingrediënten

- 1 blikje van 115g** la belle-iloise Sardines met Tapenade
- 200g** tomatenvruchtvlies
- $\frac{1}{2}$  zoete ui
- 1 snufje** Provençaalse kruiden
- Sel et poivre

## De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 220°C (gasstand 7/8)
- 2- Snijd de tomaten in plakjes en de ui in dunne reepjes
- 3- Snijd twee vierkanten van 30 cm uit aluminiumfolie of vetvrij papier
- 4- Garneer elk blad met de groenten, kruiden, zout en peper
- 5- Leg 2 sardientjes op elke papillote en giet er een beetje saus over
- 6- Sluit je papillotten en zet ze 15 minuten in de oven
- 7- Serveer met rijst of aardappelpuree