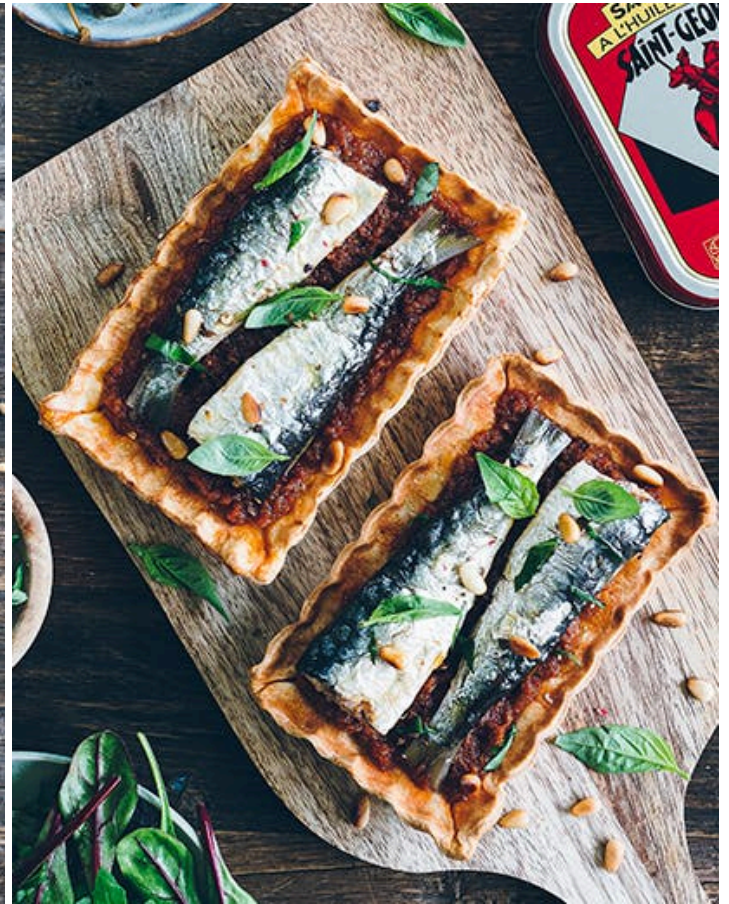


Bladerdeeggebak met **Sardientjes uit Saint-Georges**



6 mensen

10 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

3 blikjes van 115g la belle-iloise Saint-Georges Sardines

1 rol kant-en-klaar bladerdeeg

60g gedroogde tomatenkaviaar

Een paar gehakte basilicumblaadjes

Een beetje eigeel (voor vergulden)

De fasen

- 1- Rol het bladerdeeg uit en snijd er 6 rechthoeken uit
- 2- Laat de sardientjes uitlekken
- 3- Verdeel 1 volle theelepel tomatenkaviaar over elk gebakje
- 4- Leg vervolgens 2 sardines met de kop tegen de staart
- 5- Strooi gehakte basilicum over de sardines
- 6- Bestrijk elk bladerdeeg met de vergulding (eidooier gemengd met een scheutje water)
- 7- Bak 15 minuten in een hete oven op 210°C (gas mark 7)
- 8- Warm opdienen