

Oosterse sardineslippers



4 mensen

10 min voorbereiding

30 min koken

De ingrediënten

- 2 blikjes (115 g)** la belle-iloise sardines warm gekookt met oosterse kruiden
- 1 kleine** aubergine (ongeveer 300 g)
- 1 ui** (ongeveer 120 g)
- 1 kleine** courgette (ongeveer 200 g)
- 2 snufjes** gehakte peterselie
- 3 tot 4 vellen** baksteendeeg
- 1 theelepel** zout (2,5 g)

De fasen

- 1- Was en snijd de aubergines en courgettes in blokjes van 1 cm
- 2- Snipper de ui
- 3- Meng de groenten met het zout in een kom
- 4- Verdeel het mengsel in een enkele laag over een schaal en bak 15 minuten in een zeer hete oven op 240°C (gasstand 8), roer halverwege
- 5- Laat de groenten afkoelen
- 6- Maak de sardines en de saus grof
- 7- Meng de sardines, groenten en peterselie (controleer de kruiden)
- 8- Snijd de bladen baksteendeeg in 2
- 9- Doe wat van het mengsel in het midden van het lange uiteinde
- 10- Vouw de kortere randen om en rol op het overgebleven vel baksteendeeg op tot een kleine rechthoek
- 11- Bestrijk de turnovers met olijfolie en leg ze in een ovenschaal
- 12- Bak 12 minuten op 200°C (gasstand 6/7)
- 13- Serveer warm met een groene salade en een paar plakjes tomaat