

Mille-feuille van courgette met Sardinecrème



2-4 mensen

25 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

2 blikjes van 120g la belle-iloise Sardinecrème met whisky
1 fijngehakt teentje knoflook
1 theelepel gehakte peterselie
1 kleine courgette
2 eetlepels aardappelpuree in zakje
2 schijfjes citroen
1 snufje peper
3 snufjes zout
3 eetlepels water
Een paar roze bessen voor decoratie

De fasen

- 1- Meng de knoflook, peterselie, aardappelpuree, zout, peper en sardinecrème in een kom
- 2- Voeg dan 3 eetlepels water toe, roer en laat indikken in de koelkast
- 3- Snijd ondertussen de courgette in de lengte in dunne reepjes met een dunschiller (of anders een dunschiller)
- 4- Dompel de reepjes 30 seconden in kokend gezouten water
- 5- Daarna in heel koud water om het koken te stoppen
- 6- Laat uitlekken op absorberend papier
- 7- Neem een theelepel van het mengsel, leg het op één kant van het courgetteschijfje en rol het op
- 8- Leg elk blaadje op de schijf en versier met een klein stukje citroen zonder schil en 2 of 3 roze bessen
- 9- Koel bewaren tot serveren