



Brochette met tapenade en sardines

Hoofdgerecht voor 4 personen.

Bereidingstijd: ca. 30 minuten.

Ingrediënten

2 courgettes, in stukken van 2 cm.

400 gr. Trostomaten, gewassen

75 ml Olijfolie extra vergine

Molen zongedroogde tomaat mix peper olijf

Een half brood in plakjes

1 pot tapenade zongedroogde tomaat olijf

2 blikjes sardines, graatjes verwijderd

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180 graden. Leg courgettestukken en tomaatjes in een ovenschaal en besprenkel met de helft van de olijfolie. Bestrooi met kruiden uit de molen en zet circa 20 minuten in de oven. Verhit intussen een koekenpan en bestrijk de sneetjes brood met de rest van de olijfolie. Bak de broodjes aan beide zijden krokant.

Besmeer de broodjes met de tapenade en beleg ze met de sardientjes.

Serveer ze bij de geroosterde groenten.