

Salade met sardines en parmezaanse kaas

(naar een recept van patron cuisinier Imko Binnerts)

Benodigdheden:

- 4 verse sardines per persoon
- 2 ons rucola salade
- 4 struiktomaten
- 8 schuine sneetjes stokbrood
- 1 tl tijmblaadjes
- gesneden (met de kaasschaaf) parmezaanse kaas)
- olijfolie (eerste persing)
- 1 citroen
- 1 gesnipperde sjalot
- knoflook
- grof zeezout en peper uit de molen
- balsamico of andere wijnazijn

Bereiding:

- snijd met een scherp mes de buik van de sardines open en verwijder de ingewanden
- besprenkel de vis met olijfolie, iets citroensap en wat grof zeezout
- de sneetjes stokbrood besprenkelen met olijfolie en tijm en in een koekenpan bakken tot ze krokant zijn
- vervolgens insmeren met doorgesneden knoflookteen
- snijd de tomaten in zessen en bestrooi ze met gesnipperde sjalot, zeezout, peper uit de molen, wijnazijn en olijfolie
- bak de sardines en maak de salade aan met olijfolie
- doe de salade met de tomaten op een grote schaal en leg de stokbroodcroutons met de dingesneden kaas erop
- als de sardines klaar zijn, op de salade leggen