

## Sardines met piment tomaat basilicum azijn

Dit gerecht kwam voorbij op twitter en zag er zo geweldig uit dat we het recept gewoon moesten hebben. Zo smakelijk en je ziet goed wat je kunt doen met een paar basisingrediënten en onze tomaat basilicum. Het is een gerecht van Edwin Hofs:

@edskitchen

<http://www.edskitchen.nl>

Menugang: TOP chef recepten

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 45 minuten

---

Dit gerecht kwam voorbij op twitter en zag er zo geweldig uit dat we het recept gewoon moesten hebben. Zo smakelijk en je ziet goed wat je kunt doen met een paar basisingrediënten en onze tomaat basilicum. Het is een gerecht van Edwin Hofs:

@edskitchen

<http://www.edskitchen.nl>

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de bietjes en snijd ze in plakken.
2. Leg de bietjes in een ovenschaal en rits er de tijmblaadjes over. Bestrooi met zout en peper en ruim olijfolie. Rooster ze dan in de oven in een half uur gaar.
3. Schil de wortels en kook ze gaar in de bouillon. Giet af, maar bewaar het kookvocht. Pureer ze dan en voeg zoveel kookvocht toe tot een gladde crème ontstaat.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Bestrooi de sardines met zout en peper en bak ze in weinig olijfolie een minuut of drie per kant.
6. Schep de wortelcrème op een bord en schik er de plakjes biet erop. Leg daar de sardines op en maak af met stukjes tomaat, fijngesneden bieslook en wat druppels tomaat basilicum azijn.

Ingrediënten

- 6 sardines
- 6 wortels
- 3 chioggiabieten
- Blokje groentebouillon
- 4 takjes tijm
- 6 half-zongedroogde tomaten
- 2 el bieslook
- Tomaat-basilicum azijn
- Olijfolie
- Zout en peper

accessoires