

Rillettes van sardines en auberginekaviaar



Ingredienten

- 150 gr aubergine
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje tijm
- 1 teentje knoflook
- 2 cl olijfolie
- 1 doos kaas St. Moret
- 1 blik sardines in olijfolie
- 1 citroen
- Zout

Bereiding

Stokbrood in dunne sneden van 2 mm. snijden en onder de grill plaatsen.

Aubergine met laurier, knoflook en tijm in een schaal plaatsen. Kruiden met piment d'espilette, zout en voeg wat olijfolie toe.

Gedurende 1,5 uur in een oven van 160 ° C plaatsen

Neem de aubergine uit de schaal en mix ongeschild met de verse kaas, citroensap en sardienen tot een gladde massa.

Afkruiden met zout en piment d'espilette.

Opdiene met het stokbrood.

Lekker met Leffe tripel