

Tarte Sardine



Ingredienten

- 2 verse sardienen gefileerd en schoongemaakt
- 50 gram verse kaas (kwark)
- 12 kersttomaten
- 1 vel bladerdeeg
- 1 citroen
- 1 limoen
- 2 teentjes knoflook
- 1 takje tym
- peper en zout
- cayennepeper
- tijm

salsa verde:

- handvol verse groene kruiden: basilicum, dragon, dille
- handvol jonge spinazie
- 1 limoen
- 100 gram pistachenoten
- 2 el witte wijnazijn
- 60 gram kaas parmezaanse

Bereiding

- Steek een ronde vorm van ongeveer 12 centimeter diameter uit het bladerdeeg.
- Prik in met een vork, en bak 10 à 12 minuten in een voorverwarmde oven op 185 °C.

• Bestrijk de sardinefilets met een marinade van 2 eetlepels olijfolie, sap en zeste van een halve limoen, een beetje zout en peper. Laat inwerken in de koelkast.

- Meng de kwark met een koffielepel olijfolie, zeste en sap van een kwartje van een limoen. Breng mooi op smaak met een snuifje cayen-nepeper, peper en zout.
- Schil de kerstomaten. Dat gaat gemakkelijk als je ze eerst enkele tellen in kokend water dompelt en daarna meteen in een ijsbad af-koelt.
- Leg de hele tomaten op een bakplaat, samen met de look en het takje tijm. Overgiet rijkelijk met olijfolie, kruid af met een beetje suiker, zout en een draai van de pepermolen.
- Laat de tomaten konfijten in een oven op lage temperatuur. In principe: hoe lager, hoe beter. Neem als richtlijn 1,5 á 2 uur in een oven van 120 °C.
- Maak de salsa verde door alle ingrediënten in een blender fijn te hakken. Dit is een ruime hoeveelheid, het overschot bewaar je makkelijk in de koelkast.

AFWERKING

BOUW HET TAARTJE

- Strijk de bodem van bladerdeeg in met een laag gekruide kwark. Bedek eerst met gekon-fijte kerstomaten, dan met de gemarineerde sardines.
- Werk af met wat druppels olijfolie, fleur de sel en een draai van de pepermolen.
- Bak 5 minuten in de oven op 180 °C.
- Dresseer à la minute met wat salsa verde, een beetje citroensap en citroenzeste.

Werk eventueel af met wat extra kwark, verse kruiden of eetbare bloemen.