

## Tartaar van sardienen



### *Ingrediënten (voor 4 personen):*

4 grote sardienen, 2 tomaten, 1 bio-citroen, 6 sprietjes koriander, 2 soeplepels olijfolie, zout.

### *Bereidingswijze:*

- Ontknot/onthoofd de sardienen en open ze langs de buikzijde. Leeg en reinig deze. Maak een inkerving in de rug en verwijder de graat. Maak blokjes van de overblijvende filets.
- Meng dit met de schil en het sap van de citroen, de olijfolie en zout.
- Ontdoe de tomaten van de schil door ze 20 seconden in kokend water te dompelen en af te schrikken in koud water. Ontpit deze, en snij in blokjes. Voeg zout toe. Schik deze in lepels of aperitiefbordjes. Bedek met de sardientartaar en werk af met koriander. Plaats dit in de koelkast voor minstens 1 uur.

### *Bijpassende bieren:*

- *Sint Bernardus Witbier*
- *Chimay Dorée*
- *Boon Geuze Mariage Parfait*
- *Oude Kriek 3 Fonteinen*
- *Duchesse de Bourgogne*