



Gefrituurde sardientjes

8 personen

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ sap en rasp van 1 bio citroen + citroenpartjes
- ★ 1 bosje bladpeterselie, blaadjes fijngesneden
- ★ ½ tl gedroogde oregano
- ★ 2 ansjovissen op olie, uitgelekt en fijngesneden
- ★ 500 g verse sardines, schoongemaakt, opengeklapt, graat eruit gehaald
- ★ 150 g bloem
- ★ 4 eieren
- ★ 3 el pittige knoflooksaus
- ★ 300 g wit broodkruim
- ★ olie, om in te bakken

MATERIAAL: frituurpan

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom het citroensap, de helft van de citroenrasp, de helft van de peterselie, de oregano en de ansjovis.
2. Voeg de sardines toe en laat 30 min. marineren in de koelkast.
3. Neem de sardines uit de marinade en dep droog met keukenpapier.
4. Zet 3 diepe borden klaar.
5. Strooi de bloem in een diep bord.
6. Roer in een ander diep bord de eieren los met de knoflooksaus.
7. Meng het broodkruim met de rest van de citroenrasp en peterselie in het laatste diepe bord.
8. Wentel de sardines om de beurt door de bloem, door het eimengsel en tenslotte door het broodkruimmengsel.
9. Leg ze op een groot bord.
10. Verhit in een diepe koekenpan een bodempje olie van 2 cm.
11. Bak de gepaneerde sardines met een paar tegelijk in 2-3 min. goudbruin en knapperig; keer ze halverwege.
12. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout en peper.
13. Serveer met citroenpartjes.

Bron: deliciousmagazine.nl

