



## **Citroen gevuld met mayonaise van sardine met sardine**

*Limón relleno de una mayonesa de sardina*

Voor 8 personen

4 citroenen, 2 blikjes sardines op olie, paar lepels mayonaise, peterselie, drie kleine uitjes, 2 tl mosterd, 2 tl citroensap, 1 stengel bleekselderij, 2 el pijnboompitten, 10 groene olijven zonder pit

### Bereiding

Halveer de citroenen en pers ze uit. Snijd een kapje van de onder-of bovenkant zodat ze kunnen staan. Verwijder de resten van het vruchtvlees en de vliesjes uit de citroenen. Dit is een intensief werkje omdat na het persen de vliesjes zich niet makkelijk laten verwijderen. Met een scherp mes en geduld lukt het uiteindelijk wel. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Hak de peterselie en bleekselderij fijn en tevens de uitjes. Snijd de olijven in ringetjes. Giet de sardines af en vermeng de sardines met de mosterd, mayonaise, de uitjes, de bleekselderij, peterselie, olijven en voeg royaal zwarte peper en 2 tl citroensap toe. Gebruik een vork om het allemaal tamelijk fijn te krijgen.

### Bereiden

Roer de pijnboompitten door het mengsel en vul de citroen helften. Leg op een bordje en garneer naar wens met bieslook of een ander kruid. Heerlijk als amuse met toast of geroosterd brood



PROVINCIALE BODEWISSELS  
PRESTIGIA BEBELLEP

