

# **BROCHETTE MET TAPENADE, SARDINES EN GROENTE**

**Hoofdgerecht voor 4 personen**

## Ingrediënten

2 courgettes, in stukken van ca. 2 cm.  
400 g tomaten, gewassen  
75 ml Fair Trade Original Olijfolie extra vergine  
Fair Trade Original Molen zongedroogde tomaat mix peper olijf  
½ zuurdesem brood, in plakjes  
1 pot Fair Trade Original Tapenade zongedroogde tomaat olijf  
2 blikjes sardines, graatjes verwijderd

**Bereidingstijd: ca. 30 minuten**

Bereidingswijze :

- Verwarm de oven voor tot 180 °C.
- Leg courgettestukken en tomaatjes in een ovenschaal of braadslee en besprenkel met de helft van de olijfolie.
- Bestrooi met kruiden uit de molen en zet circa 20 minuten in de oven.
- Verhit intussen een koekenpan en bestrijk de sneetjes brood met de rest van de olijfolie.
- Bak de broodjes aan beide zijden krokant.
- Besmeer de broodjes met tapenade en beleg met sardientjes.
- Serveer bij de geroosterde groenten.