



SUPER LEKKER STOKBROOD MET SARDINES EN GROENE

NODIG

2 uien in ringen
1 el boter
1tl stroop
1t mosterd
2 el yoghurtmayonaise
1 el mierikswortel
sap van halve limoen
gemengde salade
8 groene asperges,
gewassen en geschild aan
de onderkant
blikje sardines

DOEN

1. Gril de groene asperges in de grillpan of in de oven (\pm 10 minuten).
2. Doe een boter, uienringen, stroop en mosterd in een pannetje. Laat de uien langzaam karameliseren (ongeveer 20 minuten op zacht vuur).
3. Voor het sausje meng je de yoghurt mayonaise met mierikswortel en citroensap.S
4. meer beide kanten van het stokbrood in met het sausje, leg salade erop en dan de uitgelekte sardines. Vervolgens leg je de gekarameliseerde uien erop en de ander helft van het stokbrood.
5. Wil je ze leuk verpakken? Knip dan een reep bakpapier af, wikkel om het broodje en doe er vervolgens een touwtje om binden.Heel veel plezier met de picknick!!!



WWW.BONAPETIT.NU