**Gegrilde sardines met citroensaus**

boter  
sjalot  
peterselie  
witte balsamico  
citroen

verse sardines  
olijfolie  
knoflook  
gemengde salade  
stokbrood  
peper en zout

**Maak de saus**: smelt boter en fruit daarin gesnipperde sjalot en gehakte peterselie.  Voeg een scheutje witte balsamico en citroensap toe. Breng op smaak met peper en zout.

Kuis de sardientjes en marineer ze een uurtje in een mengeling van olijfolie, geplet knoflook en peterselie.

Leg ze in een grillrooster. Grill kort, een tweetal minuutjes aan elke kant op een niet te hete barbecue.

Dien de sardientjes op met citroenschijfjes, een gemengde salade, geroosterde stokbrood en de saus in een kommetje.