**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.