**Sardientjes a beccafico**

verse sardientjes
paneermeel
rozijnen
pijnboompitjes
ansjovis
laurier

peterselie
suiker
peper en zout
olijfolie
honing
marsala
sinaasappelsap

Haal de graten uit de sardientjes en plooi ze mooi open. Of, aan niemand vertellen, koop vooraf gefileerde exemplaren zoals ik hier gedaan heb. Week een handvol rozijntjes in een bodempje marsala. Hak wat peterselie fijn. Snijd een tiental ansjovisfilets in stukjes. Rooster een handvol pijnboompitjes in een droge pan tot ze kleuren.

**Maak de vulling**. Begin met een flinke portie paneermeel te bakken in een paar eetlepels olijfolie. Roerbak een paar minuten op middelhoog vuur. Giet het gebakken broodkruim in een schaal. Voeg de uitgelekte rozijntjes toe samen met de pijnboompitjes, stukjes ansjovis en gehakte peterselie. Meng met een eetlepel suiker en kruid bij met peper en zout. Meng alles goed.

Leg op elke sardientje een eetlepel of meer van de vulling. Rol ze op in de lengte. Borstel de bodem van een ovenschotel in met olijfolie en schik er de sardientjes naast elkaar in, zodat de volledige bodem bedekt is. Halveer een paar blaadjes laurier en steek ze tussen de visrolletjes.

**Maak een emulsie** van gelijke hoeveelheden sinaasappelsap en olijfolie, met een eetlepel honing. Klok deze op tot een sausje. Giet de emulsie gelijkmatig over de sardientjes. Verdeel de rest van de vulling over de schotel. Zet die 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C, zonder hetelucht.