

Ligurischer Sardellendip

3	dünne Scheiben Toastbrot	in eine Schale geben und mit Wasser bedecken, weich werden lassen, danach gut ausdrücken
1	Bio-Zitrone	waschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen
5	Sardellenfilets	Öl abtropfen lassen, grob schneiden
2	Teelöffel Kapern	in einem kleinen Sieb abspülen, abtropfen lassen
1	dl Olivenöl	alle Zutaten zusammen in einem hohen, engen Gefäss mit dem Stabmixer fein pürieren
	Salz, Pfeffer	Dip damit abschmecken und vor dem Servieren einige Zeit stehen lassen, damit sich die Aromen entwickeln können. Verschiedene Gemüse rüsten und dazu servieren

Salsa peverada

6	Sardellenfilets	mit dem Wiegemesser so lange bearbeiten, bis eine gleichmässig krümelige Masse entstanden ist
1	Knoblauchzehe wenig Zitronenschale	
3	Scheiben Salami	
1	zerpflückte Scheibe Toastbrot	
3 EL	Olivenöl	erwärmen
--		
1	Zehe Knoblauch	bräunen und wieder entfernen, die Brotmasse darin andünsten
--		
1 EL	Zitronensaft	abschmecken
1 EL	Weissweinessig	
½	Teelöffel gehacktes Zitronat Pfeffer	
--		
	evtl. wenig Weisswein	sollte die Sauce zu dick sein, damit strecken

Die Sauce passt zu Geflügel, Fisch und mariniertem Gemüse