

Ingrediënten voor 1 personen

500g ansjovissen, 5el witte wijnazijn, 1 teentje knoflook, 1 rode chilli, 1 el verse peterselie, tijm, zeezout, zwarte peperbollen, extra vergine olijfolie, 2 citroenen, gedroogd brood (crackers).

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Spaans  
**Soort\_gerecht:** Tussendoortje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Boquerones

Super tapa!

### Bereidingswijze

Maak de ansjovissen schoon en fileer ze door ze op de buik open te snijden en de graad eruit te halen. Verwijder de koppen en de staarten. Laat de ansjovissen 30 min marineren in een mix van witte wijnazijn, 2 snufjes zout en citroensap. Dep de ansjovissen daarna droog. Snipper de chilli en de knoflookteen heel klein. Leg de ansjovissen in een bakje met de knoflook en de chilli. Voeg vervolgens genoeg olie toe totdat de ansjovissen helemaal bedekt zijn. Voeg peper, peterselie en tijm toe. Laat het geheel overnacht marineren en houdt het koel tot het geserveerd wordt. Serveer het met crostini's of andere crackers.