

# Panini Dip Dip

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 5 min / **Cuisson :** 5 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 pains à panini
- ✓ 2 boîtes de filets de sardines sans arêtes à l'huile
- ✓ 2 oeufs durs
- ✓ 1 cuil à café de ketchup
- ✓ Jus de citron
- ✓ Sel, poivre

## Préparation : *Recettes de Caline*

Dans un bol, écrasez les sardines égouttés à la fourchette.

Versez le ketchup (j'en ai mis un peu plus d'une cuil à café).  
Bien mélanger.

Arrosez d'un filet de jus de citron.

Salez et poivrez.

Ouvrez les pains et disposez la garniture de sardines.

Ajoutez quelques rondelles d'oeufs durs et refermez les pains.

Faites griller légèrement le panini dans un appareil spécial ou à la poêle.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**