

ANSJOVISPASTA



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1

- 200 g ansjovis in olijfolie - 2 teentjes knoflook - 1 tl balsamicoazijn - 160 g crème fraîche - 1 snee witbrood - Melk, peper

1. Dep de ansjovis droog met keukenpapier. Week het brood in de melk en knijp het uit.
2. Doe de ansjovis, het brood, de gepelde knoflookteentjes, de azijn en de peper in de mini-kom.
3. Schakel de machine ca. 30 seconden in totdat er een homogeen mengsel ontstaat. Voeg de crème fraîche toe en schakel de machine in totdat de crème fraîche geheel is opgenomen.

Tip van de chef :

Lekker bij rauwe groenten.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

