

# TAPENADE



---

**Vorbereiding :** 5 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** Metalen mes

---

**Ingrediënten :** 1 kom

- 250 g ontpitte zwarte olijven - 1 el kappertjes - Peper en zout - 2 tl mosterd - Sap van 1 citroen - 20 ml olijfolie

---

1. Doe alle ingrediënten behalve de olie in de mini-kom. Mix ca. 30 seconden totdat u een pasta heeft.
2. Laat de machine 10 à 20 seconden continu draaien, terwijl u via de opening beetje bij beetje de olie toevoegt totdat deze volledig is opgenomen. Breng de tapenade op smaak met zout en peper.

**Tip van de chef :**

Heerlijk op sneetjes geroosterd boerenbrood. Vervang voor meer smaak de zwarte olijven door ontpitte Griekse zwarte olijven of gekruide olijven.