

TAPENADE



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

Ingrediënten : 1

- 250 g ontpitte zwarte olijven - 5 ansjovisfilets - 1 el kappertjes - Sap van 1 citroen - 1 el olijfolie - 2 tl mosterd - Peper en zout

1. Doe alle ingrediënten behalve de olie in de mini-kom. Mix in ca. 30 seconden tot een rulle pasta.
2. Schakel de machine in en voeg de olie geleidelijk toe. Laat de machine draaien totdat de olie is opgenomen. Breng de tapenade op smaak met zout en peper.

Tip van de chef :

Heerlijk op sneetjes geroosterd boerenbrood. Voor een pittigere smaak vervangt u de zwarte olijven door gekruide olijven.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

