

TAPENADE



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

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 250 gram zwarte olijven zonder pit - 5 ansjovisfilets - 1 eetlepel kappertjes - 2 theelepels fijne mosterd - sap van een ½ citroen (naar keuze) - versgemalen peper - 4 à 6 eetlepels olijfolie

1. Installeer de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Doe alle ingrediënten erin, behalve de olie. Meng 30 seconden met het FOODPROCESSOR -programma.

2. Laat het apparaat draaien en voeg geleidelijk zoveel olie toe via de invoerbuis totdat een mooie smeugige pasta is verkregen.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016