



Zwarte olijventapenade

Zilte, kruidige spread uit de Provence van zwarte olijven, kappertjes en ansjovis. Ideaal als aperitiefhapje.

VOORBEREIDING

12'

PORTIES

8

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

- 200 gr ontpitte zwarte olijven
- 2 ansjovisfilets
- 1 el kappertjes
- 1 klein teentje look
- 1 kl fijne mosterd
- 4 el olijfolie
- sap van een halve citroen
- versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Spoel de kappertjes even af om het overtollige zout te verwijderen en dep ze droog.
2. Doe de olijven, de ansjovis, de kappertjes, de look en de mosterd in een keukenmachine.
3. Puls tot een grove pasta, je wil geen gladde puree maar wat structuur behouden.
4. Giet de olijfolie en het citroensap er in scheutjes bij terwijl je verder mixt tot een smeuijge tapenade.
5. Proef en kruid af met peper. Zout is meestal niet nodig door de olijven en ansjovis. Bewaar afgedekt tot een week in de koelkast.

Tip

Werk er een blaadje verse tijm of een lepel cognac door voor extra diepte.

Lekker met

Geroosterd stokbrood, rauwe groentjes, gegrilde vis

Dranktip

Een droge rosé uit de Provence

Ontdek meer recepten op kookpot.be