



OLIJVEN TAPENADE

Ingrediënten:

- 250 gram groene of zwarte olijven zonder pit
- 4 ansjovis filets
- 2 eetlepels kappertjes
- 2 teentjes knoflook geperst
- 1 thee grove mosterd
- 2 eetlepels gehakte basilicum
- 2 a 3 eetlepels olijfolie

Bereiden:

1.
Pureer voor de tapenade de olijven, kappertjes, knoflook, mosterd en basilicum.
2.
Het mengsel mag een beetje grof blijven.
3.
Schenk de olie er in een dun straaltje bij.

Tomatentapenade:

Neem in plaats van olijven zongedroogde tomaten op olie en vervang de ansjovis door 2 a 3 eetlepels geraspte parmesaanse kaas.