

Zwarte Olijventapenade

- 100 gram zwarte olijven
- 100 gram gedroogde tomaten in olie
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 augurk
- 1 eetlepel citroenmelisse, fijn
- 3 stuks ansjovis
- Olijfolie “**Terra Creta**”

Bereidingswijze

Pak de keukenmachine en doe hier alle ingrediënten in behalve de olie. Het geheel goed door elkaar mixen. Als laatste voeg je de olijfolie en de olie van de zongedroogde tomaten toe. Doe deze er geleidelijk aan bij en net zo lang totdat je zelf de tapenade voldoende smeerbaar vindt.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

