

Tomatentapenade

Binnenkort een feestje, borrel of heb je gewoon zin om te genieten van een hapje? Dan is deze tomatentapenade met oregano echt een aanrader!

Dit recept komt oorspronkelijk van francescakookt.nl

Menugang: Bijgerecht

Type gerecht: Hartig

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 5 minuten

Binnenkort een feestje, borrel of heb je gewoon zin om te genieten van een hapje? Dan is deze tomatentapenade met oregano echt een aanrader!

Dit recept komt oorspronkelijk van francescakookt.nl

Bereidwijze

- Maal de zongedroogde tomaten grof met de olijven en oregano in de keukenmachine of hak met de hand.
- Meng met een 1/2el tomaat basilicum azijn en 1el Foggia olijfolie. Proef en voeg eventueel extra azijn en olijfolie toe.
- Breng daarna op smaak met een snufje zeezout en zwarte peper en serveer.

TIP Dit kun je natuurlijk ook heel goed voorbereiden. Bewaar de tapenade dan gekoeld in een goed afsluitbaar potje met een dun laagje olijfolie bovenop.

Ingrediënten

- 150gr zongedroogde tomaten
- 75gr Taggiasche olijven
- 3 takjes oregano
- 1el tomaat basilicum azijn
- 2el olijfolie uit Foggia
- snufje zeezout
- snufje zwarte peper

accessoires