

Zongedroogde tomaten tapenade

Zelf tapenade maken is helemaal niet moeilijk! Probeer het maar eens met deze makkelijke maar heerlijke zongedroogde tomatentapenade. Het recept is afkomstig van: 'Uit Pauline's keuken!'

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Sauzen en Tapenades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	10 minuten

Zelf tapenade maken is helemaal niet moeilijk! Probeer het maar eens met deze makkelijke maar heerlijke zongedroogde tomatentapenade. Het recept is afkomstig van: 'Uit Pauline's keuken!'

Bereidwijze

1. Blend de ingrediënten in een keukenmachine of met een staafmixer.
2. Maak het niet te glad, zodat je tapenade nog een beetje structuur behoudt. Is je tapenade te droog? Voeg dan nog wat extra olie toe.

TIP Overgebleven tapenade kan prima gebruikt worden om een pasta sausje mee te maken

Ingrediënten

- 200 gram uitgelekte zongedroogde tomaatjes
- Handjevol groene olijven
- 2 teentjes knoflook
- 3 el olijfolie (Foggia of Jaén)
- 1 el citroensap

accessoires

- Staafmixer of keukenmachine