

Manzanilla olijven tapenade met citroenolie

Heerlijke tapenade voor op een broodje of toastje. De perfecte aanvulling voor een goede borreplank en een gezellige avond.

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

Heerlijke tapenade voor op een broodje of toastje. De perfecte aanvulling voor een goede borreplank en een gezellige avond.

Bereidwijze

1. Maak de paprika schoon en snijd deze in kleine stukken.
2. Hak de olijven, de ansjovis, de feta en de knoflook fijn.
3. Doe alle ingrediënten in een kom en maal ze fijn tot een mooi dikke tapenade.
4. Maak af met citroen olie voor en fris tintje.
5. Serveer met stokbrood of crostini.

Ingrediënten

- 200 gram groene Manzanilla olijven
- Half blokje feta
- Handjevol kappertjes
- 1 teentje knoflook
- 1/2 rode paprika
- 2 el citroenolie

accessoires

- Keukenmachine, staafmixer of vijzel