

## Pasta met olijven tapenade

Simpel maar zeer smaakvol gerecht.

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 6

Bereidingstijd: 25 minuten

---

Simpel maar zeer smaakvol gerecht.

Bereidwijze

1. Kook de pasta in een pan met ruim kokend water en zout al dente volgens de aanwijzing op de verpakking.
2. Ontpit de olijven en maal samen met de knoflook, oregano en amandelen fijn in de keukenmachine (of met een vijzel), voeg de olijfolie toe terwijl de machine draait.
3. Roer er indien nodig nog wat extra olijfolie door (of wat kookwater van de pasta) om het mengsel iets smeugiger te maken en breng op smaak met zout en peper.
4. Giet de pasta af, schep de olijventapenade er doorheen en bestrooi met wat parmezaanse kaas en eventueel met geschaafde truffel.

Ingrediënten

- 400 gram pasta van Filotea
- 200 gram Manzanilla olijven
- 3 teentjes knoflook
- 2 tl gedroogde oregano/3 takjes verse oregano
- 50 gram gepelde amandelen
- 6 el Ligurië olijfolie
- Parmezaanse kaas
- Peper en zout
- Geschaafde truffel (optioneel)

accessoires