



Thermomix

Zwarte tapenade

Ingrediënten

- 2 tomaten
- 1 teentje knoflook
- 4 champignons (witte of kastanje)
- 20 gram boter
- 75 gram zwarte olijven zonder pit
- 15 gram ansjovis
- 5 gram kappertjes
- 5 gram peterselie
- 1/2 limoen
- 15 gram olijfolie
- peper

www.alleskunner.be

Instructies

- poel de tomaten , haal kroontje eruit en snij ze in 4
- Tomaten in de beker toevoegen 4seconden/snelheid 5. uithalen in vergiet doen en laten uitlekken
- beker reinigen
- teentje look en champignons toevoegen 4 seconden / snelheid 5
- schraap naar beneden, voeg boter toe 3 minuten /100 graden /snelheid 1
- voeg de olijven, ansjovis, kappertjes, peterselie, sap van 1/2 limoen, olijfolie en peper toe
- 30 seconden /snelheid 3
- Doe de tapenade op stukjes brood en werk af met de tomaten salsa

