



Zelfgemaakte Tapenade

Ingrediënten:

2 grote potten ontpitte olijven
1 potje kappertjes
Blikje ansjovisfilets
Blikje tonijn op olijfolie
1 tl grove mosterd
Evt wat olijfolie
Snuf grofgemalen zwarte peper

Bereiding

Laat de olijven en kappertjes uitlekken. Het maakt niet uit voor welke olijven je kiest, groen, zwart of een mengsel. Doe de olijven en de kappertjes in een kom. Laat de vis uitlekken en doe die bij de olijven. Mosterd erbij. Maak het mengsel fijn in een keukenmachine of met de staafmixer. Afhankelijk van de gewenste dikte, kan je nog wat extra virgine olijfolie toevoegen en een snuf peper. Lekker op crackers of brood.

Als je de tapenade bewaart in een afgesloten potje (ik gebruik vaak de potten waar de olijven uitkomen daarvoor) dan kan je het zeker nog een week bewaren in de koelkast.

Vind je dit mengsel te zout of houd je niet van ansjovisjes, laat dan de volgende keer de ansjovisjes weg.

