



Tapenade

Aineet: 1 prk (270 g) kreikkalaisia kivellisiä oliiveja
4 aurinkokuivattua tomaattia
5 anjovisfilettä
1 rkl kaprista
2 tl sitruunamehua
1/2 tl rouhittua mustapippuria
n.10 tuoretta basilikan lehteä
2 rkl oliiviöljyä tai aurinkokuivattujen tomaattien öljyä

Valmistus: Poista oliiveista kivet. Laita oliivit ja aurinkokuivatut tomaatit monitoimikoneen teholeikkuriin ja aja hienoksi. Lisää loput ainekset: anjovisfileet, kaprikset, sitruunanmehu, pippuri ja basilikan lehdet. Hienonna tasaiseksi tahnaksi. Lisää lopuksi öljy ohuena nauhana koneen käydessä. Voit lisätä öljyä enemmän, jos haluat kastikemaisempaa tahnaa. Tarjoa paahdetun leivän tai patongin ja salaatin kanssa.