



Anchoiade

Aineet: 110 g Anjovisfileitä
3 dl Oliiviöljyä (hyvää)
2 kpl Valkosipulia
1 tl Timjamia (tuoretta)
1 rkl Basilikanlehtiä revittynä
1 rkl Dijon-sinappia
1 rkl Punaviinietikkaa
Mustapippuria rouhittuna

Valmistus: Kaada kaikki raaka-aineet öljyä lukuun ottamatta monitoimikoneeseen.

Pane kone pyörimään ja lisää öljyä vähitellen ja varovasti ohuena nauhana joukkoon.

Maista aina välillä ja lisää öljyä jos haluat. Anchoiade maistuu hyvin paahto- tai pitaleivän kanssa. Jos tarjoat tätä anjovistahnaa dippivihannesten kanssa, sen voi ohentaa pienellä määrällä vettä.