

La Table

👤 × 4

Tapenade



10 mn



0 mn



0 mn



ingrédients

200 gr d'olives noires, 3 filets d'anchois, 100 g de câpres, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de jus de citron, un peu de poivre

Mettre les olives, les filets d'anchois et les câpres dans un mixeur et réduire le tout en purée.

Ajouter l'huile en minces filets et assaisonnez avec du poivre, du sel et le jus de citron

Serveur sur des baguettes et garnir de persil haché

La tablo

Tapenade



Ingredienser

200 gr svarte oliven, 3 ansjosfileter, 100 gr kapers, 2 ss olivenolje, 1 ts sitronsaff, litt pepper

Ha oliven, ansjosfileter og kapers i food processor. Mos det.

Tilsett olje i en tynn stråle mens maskinen går.

Smak til med pepper og presset sitron

Server på baguette, pyntet med hakket persille