

Tapenade

Nodig

- 100 gr gedroogde tomaten
- 1 tl mosterd
- 25 gr kappertjes
- 50 gr groene olijven zonder pit
- 2 tenen knoflook
- 1 tl citroensap
- olijfolie

Bereiden

1. Stel de Thermomix in op wegen.
2. Plaats alle ingrediënten al wegende, in de mengbeker¹.
3. Stel de Thermomix in : 7 seconden/ snelheid 5
4. Haal de deksel eraf en spatel alles naar beneden
5. Als de textuur te grof is, maal dan nogmaals een aantal seconden op snelheid 5 of 6.
6. PROEVEN !!!
7. Je hoeft tussendoor de mengbeker niet schoon te maken.
8. Je gaat het gerecht **nog 2x** maken, bekijk hoe je het zou willen aanpassen (qua smaak, textuur en ingrediënten, zout/peper?).
9. Maak de beker goed schoon als je helemaal klaar bent.

Presentatie

10. Besmeer stokbrood met tapenade.

¹ Als de gedroogde tomaten op oliebasis zijn, dan geen olie toevoegen. Anders een scheut. Je kunt altijd bijmengen, nooit terug en dan wordt het wellicht te nat.