



GENERELL

Tapenade

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **10 min** Portioner: **4**



Klassiskt tillbehör med härlig sälta. Gott både att använda i matlagning och att äta direkt på en macka.



INGREDIENSER

0.75 dl extra virgin olivolja
1 klyfta vitlök
1.5 msk kapris
4 st ansjovisfiléer
200 g kalamataoliver (urkärnade)

GÖR SÅ HÄR

1

Låt kapris och ansjovisfiléer torka på lite hushållspapper i någon minut.

2

Blanda sedan kapis, oliver, ansjovis och vitlök i en mixer. Häll i olja under tiden du mixar.

3

Servera direkt eller förvara i en burk som går att försluta.

4

Vid förvaring bör du fylla på med lite olivolja så att det täcker ytan. På så sätt håller den längre.