

Ingrediënten

100 gr. zongedroogde tomaatjes (niet op olie!!!!), 2 tot 3 teentjes knoflook, ca. 10 blaadjes verse basilicum, ca. 30 gr. pijnboompitten, olijfolie (evt. met limoenaroma, te koop bij Oil & Vinegar), warm water

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Mediterraan
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tomatentapenade

Na veel experimenteren dan toch een lekkere tomatentapenade...

Hulpmiddelen

Hakmolen

Vorbereiding

Wel de tomaatjes ongeveer een uurtje in water, zo nu en dan even het water verwisselen. Daarna even uit laten lekken in een zeef.

Bereidingswijze

Hak de tomaatjes in de hakmolen. Voeg de knoflook en de basilicum toe en hak dat erdoor. Doe de tomatenprut in een schaaltje. Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan en hak die ook fijn, voeg ze bij het tomatenmengsel en prak de pitjes erdoor. Klein beetje olijfolie erdoor (persoonlijk hou ik niet zo van die vette tapenade) en maak het mengsel verder smeug met warm water. Lekker op stokbrood of een toastje.