

Ingrediënten voor 4 personen

- 100 ml volle melk - 200 ml
olijfolie - 6 ansjovisfilets (op olie) -
1 teen knoflook - 6 takjes
koriander - 100 gram groene
olijven - versgemalen peper (wit)

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Portugees
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Portugees broodsmearsel

Toen ik een keer in de Algarve op vakantie was kreeg ik daar een keertje een bijzonder heerlijk smeerseltje voor op brood voorgeschoteld. (Meestal krijg je er van die lekkere sardientjes paté bij). Omdat ik in mijn kookboeken nergens zoiets kon vinden ben ik wat op internet rond gaan kijken en kwam ik op de site 'Saudades de Portugal' deze dipper tegen. Ik zag direct een aantal overeenkomsten; het was romig, het was vissig, en de koriander en olijven zouden het groene wat erin zat kunnen zijn. Ik heb het recept in eigen keuken gemaakt en aangepast want de hoeveelheden waren in cups aangegeven en daar werk ik nooit mee. Het resultaat deed me inderdaad heel erg denken aan het prutje dat ik op vakantie geproefd heb. Ik zet het hier neer om het niet te vergeten want ik ga het zeker nog wel vaker maken. TIP: Neem wel een goede en lekkere olijfolie want dit proef je terug in je smeersel

Bereidingswijze

- Doe de melk, ansjovis, geperste knoflook en 2/3 van de koriander (inclusief steeltjes) en wat peper in de blender. - Meng dit goed. Laat de blender aanstaan en giet er langzaam in een dun straaltje de olie bij. Blijf mixen totdat de olie opgenomen is en de dip wat dikker wordt. - Ontpit de olijven en snij ze fijn. - Schraap de dip uit de blender in een kommetje en roer de fijngesneden olijven erdoor. - Snij het laatste beetje koriander fijn en strooi het eroverheen. - Als de dip te dik uitvalt kun je het eventueel verdunnen door er nog een beetje melk doorheen te roeren.

