

Ingrediënten voor 3 personen

2 tomaten,2  
ansjvisfileeets,1thl.kappertjes,8  
zwarte olijven zonder pit,1  
zwaardvissteak(200gr)15  
gr.pijnboompitten,6 blaadjes  
basilicum,

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Mediterraan

**Soort\_gerecht:** Feestmaaltijd

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Zwaardvis met tomatentapenade

Dit is een hele bijzondere lepelamuze, onderdeel van een bijzonder buffet

### Hulpmiddelen

Keukenmachine, oven

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 graden, tomaten wassen, in vieredelen en de zaadjes verwijderen.

### Bereidingswijze

In Keukenmachine ansjovis, kappertjes, olijven en tomaten mengen tot smeerbaar geheel. Steak insmeren met laagje tapenade. steak verdelen in ca.6 stukjes ter grote van lepelholte en pijnboompitjes erover verdelen. Dan de visamuses op bakplaat zetten en in ca.7min. in midden van oven gaar laten worden.

### Serveertips

Amuses op lepels leggen en garneren met de basilicum. Drink hierbij een ijskoude rose.