



Olijventapenade-toastjes

Krokante toastjes bestreken met een huisgemaakte tapenade van zwarte olijven en kappertjes. Mediterraan en smaakvol.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	5'	6	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 1 stokbrood
- 150 g ontpitte zwarte olijven
- 1 el kappertjes
- 1 ansjovisfilet
- 1 teentje knoflook
- 3 el olijfolie
- 1 kl citroensap
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd het stokbrood in schuine sneetjes van ongeveer 1 cm dik.
3. Leg de sneetjes op een bakplaat en rooster ze 5 minuten in de oven tot ze goudbruin en krokant zijn.
4. Doe ondertussen de olijven, kappertjes, ansjovisfilet, knoflook, olijfolie en het citroensap in een keukenmachine en meng kort tot een grove, smeuijge tapenade.
5. Kruid de tapenade met versgemalen zwarte peper naar smaak.
6. Bestrijk de geroosterde toastjes royaal met de tapenade en serveer meteen.

Tip

Maak de tapenade gerust een dag op voorhand en bewaar ze afgedekt in de koelkast. De smaken trekken dan nog beter in.

Lekker met

Een bordje ingelegde groentjes of olijven past hier mooi bij als extra hapje.

Dranktip

Schenk er een frisse rosé uit de Provence bij, of een droge witte wijn zoals een Picpoul de Pinet.