

Tapenade

[shashin type="photo" id="18125" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

E prima oara cand fac tapenade, si asta numai din cauza ca nimeni nu mananca masline la noi in casa.

Sau ansoa. Sau capere ☐

Nu-i nimic, mai mult pentru mine, mi-am zis!!! :))

Ingrediente:

- 250 g masline negre sau Kalamata (fara samburi)
- 1 lingura plina cu capere
- 3 ansoa in ulei
- 2-3 catei de usturoi (mici)
- zeama de la o jumata de lime
- putin piper
- 3-4 linguri ulei de masline

Mod de preparare:

Se pun toate ingredientele in blender si se mixeaza pana cand se obtine o pasta (puteti folosi si mixerul vertical). Atat de usor e ☐

Nu se adauga sare, pentru ca ansoa si caperele sunt deja sarate! Spalati caperele inainte de a le folosi!

Eu, pentru ca am folosit mai mult masline kalamata, am obtinut o pasta mai grunjoasa, si cu un gust mai puternic...dar cu o culoare incredibila!!!

[shashin type="photo" id="18127" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se serveste pe felii de paine prajita, bagheta mai ales ☐ , alaturi de o salata de rosii (cherry) si branza de capra (sau de vaca) si se pastreaza in frigider, intr-o cutie ce se inchide ermetic, cu un strat de ulei deasupra. Va sta mult si bine, fara sa se strice!

Daca nu va plac ansoa, inlocuiti-le cu ton sau sardine in ulei, dar capere ar trebui sa folositi. Altfel, nu ar mai fi o tapenada ☐

[shashin type="photo" id="18126" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Buna tare si-aromata, o sa mai fac!!!