

Czarna tapenada

Składniki :

ANCHOIS	100 G	ZIOŁA PROWANSALSKIE	5 G	SÓL, PIEPRZ	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ
CZOSNEK	4 ZĄBK	KAPARY	75 G		
CZARNE OLIWKI BEZ PESTEK	500 G	SOK Z CYTRYNY	1		
½ PO GRECKU I ½ W ZALEWIE SOLNEJ		OLIWA Z OLIVEK	200 ML		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Anchois Czosnek	100 g 4 ząbki	Włożyć do pojemnika	–	2500 obr./min	10 s	Otwarty	
2	Oliwki Kapary Zioła	500 g 75 g 5 g	Dodać	–	800 obr./min	30 s	Otwarty	
3	Strużka oliwy Sok z cytryny Sól Pieprz	200 ml 1 Odpowiednia ilość Odpowiednia ilość	Wlać do pojemnika	–	700 obr./min	40 s	Zamknięty	Skosztować i doprawić.
4			Miksowanie	–	1000 obr./min			Zmiksować w razie potrzeby uzyskania bardziej gładkiej konsystencji tapenady.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można użyć innych rodzajów oliwek (zielone, z rozmarynem itp.). Wlać oliwę z oliwek cienką strużką podczas pracy robota, aby ubić tapenadę jak majonez.

