

Чёрная тапенада

Ингредиенты:

Анчоусы	100 г	ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ	5 г	ОЛИВКОВОЕ МАСЛО	200 мл
Зубчики чеснока	4	КАПЕРСЫ	75 г	Соль, перец	ПО ВКУСУ
МАСЛИНЫ БЕЗ КОСТОЧЕК	500 г	ЛИМОННЫЙ СОК	1		
½ ПО-ГРЕЧЕСКИ И ½ В РАССОЛЕ					

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Анчоусы Чеснок	100 г 4 зубчика	Поместить в чашу	–	2500 об/мин	10 сек	Открытое	
2	Оливки Каперсы Травы	500 г 75 г 5 г	Ввести	–	800 об/мин	30 сек	Открытое	
3	Олив. масло Лимонный сок Соль Перец	200 мл 1 По вкусу По вкусу	Влить в чашу	–	700 об/мин	40 сек	Закрытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.
4			Измельчить	–	1000 об/мин			По необходимости, если хотите получить более нежную текстуру



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете использовать другие сорта оливок.

Наливайте оливковое масло тонкой струйкой, не выключая аппарат, чтобы взбить тапенаду как майонез.