

Tapenad

Ingredienser:

ANJOVIS	100 GR	BLANDADE KRYDDOR	5 GR	SALT, PEPPAR	EFTER SMAK
VITLÖKSKLYFTOR	4	KAPRIS	75		
URKÄRNADE SVARTA OLIVER	500 GR	CITRONJUICE	1		
½ I OLJA OCH ½ I SALT		OLIVOLJA	200 ML		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	 Temperatur °C	 Varvtal v/m	 Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Anjovis Vitlök	100 gr 4	Tillsätt	–	2,500	10 sek	Öppet	
2	Oliver Kapris Kryddor	500 gr 75 gr 5 gr	Tillsätt	–	800	30 sek	Öppet	
3	Olja Citronjuice Salt Peppar	200 ml 1	Tillsätt	–	700	40 sek	Stängt	Smaka av och krydda
4			Mixa	–	1,000			Mixa några sekunder om du vill ha en slät tapenad



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Andra sorters oliver kan användas, t ex gröna och osmarinkryddade. Tillsätt en skvätt olja så får tapenaden en mer majonäsliknande konsistens.