

Walnotentapenade

- ½ bosje peterselie
- 1 tl tijm
- 1 el kappertjes
- 3 zongedroogde tomaten
- 1 teentje knoflook
- 1 tl sinaasappelschil
- 150 ml olijfolie
- 50 g walnoten
- 40 g Parmezaanse kaas

Maal de peterselie, tijm, kappertjes, tomaatjes, knoflook en sinaasappelschil fijn in een keukenmachine.

Giet de olijfolie erbij terwijl de machine draait en voeg de walnoten toe.

Maal heel kort tot de noten grof gemalen zijn.

Schep de pesto in een schaal en roer de geraspte Parmezaanse kaas erdoor.

Breng de pesto op smaak met zout en peper.



Noten-Tomaten Tapenade



- 2 el olijfolie
- 1 sjalotje
- 2 teentjes knoflook
- 1 el tomatenpuree
- 50 g zongedroogde tomaten
- 100 g walnoten (licht geroosterd)
- ½ bosje peterselie
- 2 takjes tijm
- 100 ml olijfolie
- 50 g Parmezaanse kaas

Verhit de olie en fruit hierin de sjalot circa 4 minuten.

Voeg de knoflook toe en fruit nog 1 minuut.

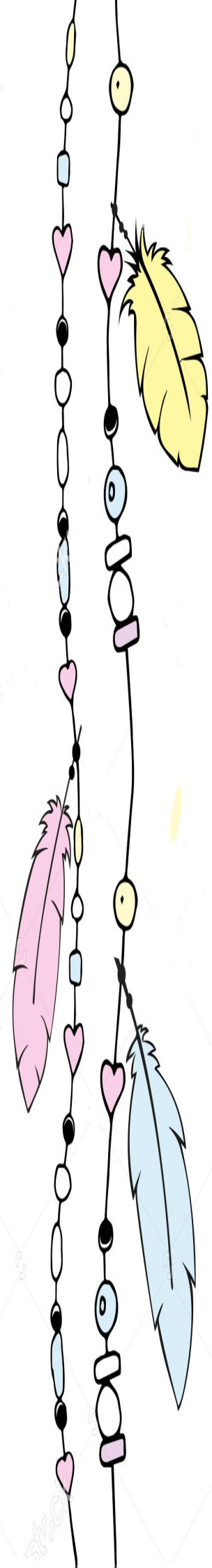
Voeg de tomatenpuree toe en roer 1 minuut om.

Laat dit mengsel afkoelen.

Doe het sjalot-tomatenmengsel in een maatbeker samen met de zongedroogde tomaten, walnoten, peterselie, tijmblaadjes, olie, zout en peper.

Maal met een staafmixer tot een pesto.

Serveer bij een pasta met geraspte Parmezaanse kaas.



Geitenkaas-Tomaten Crème

- 50 g gedroogde zontomaten
- 2 el olijfolie
- 100 g zachte geitenkaas
- 2 el yoghurt
- 1 teentje knoflook
- 1 el tijmblaadjes

Maal alle ingrediënten fijn in een keukenmachine.
Breng op smaak met peper en zout.



Bonen-Koriander Tapenade

- 400 g witte bonen
- 2 teentjes knoflook
- 1 el pindakaas
- ½ bosje koriander
- sap van een citroen

Maal de afgespoelde witte bonen met de knoflook, pindakaas, koriander en citroensap in de keukenmachine. Voeg eventueel 1 el olijfolie toe op de tapenade om het wat smeùiger te maken.
Breng op smaak met peper en zout.

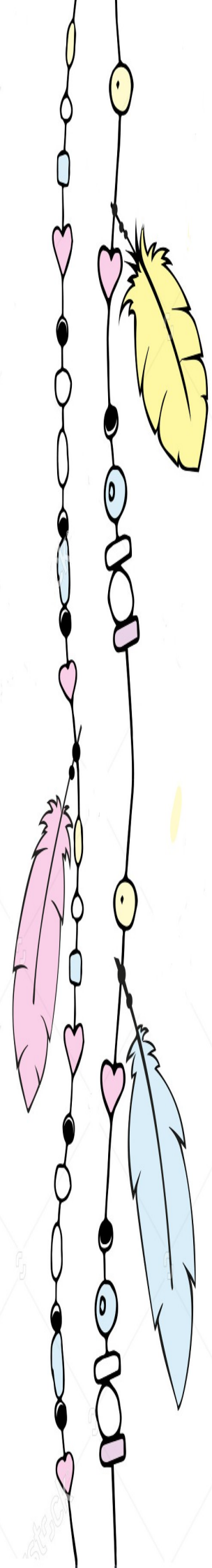


Avocado Tapenade

- 1 rijpe avocado
- 1 el citroensap
- 2 el roomkaas
- 2 el bieslook en peterselie
- 2 zoetzure augurkjes



Snijdt de avocado door en schep het vruchtvlees er met een lepel uit.
Leg het op een bord en prak het fijn met een vork.
Roer het citroensap en de roomkaas er door tot een smeùige spread en breng op smaak met zout en peper.
Roer de kruiden en de fijngesneden augurkjes erdoor.
Bestrooi eventueel met wat tuinkers.



Makreel Tapenade

2 blikjes makreel (of verse)
½ rode peper
½ cm geraspte gember
1 teentje knoflook
sap van ½ citroen

Laat de makreel uitlekken en prak deze in een kom fijn met een vork.
Roerde andere ingrediënten erdoor en breng op smaak met peper en zout.
Laat afgedekt op smaak komen in de koelkast.
Mocht het mengsel te droog zijn, roer er dan wat olie door om het smeùiger te maken.



Klassieke Tapenade

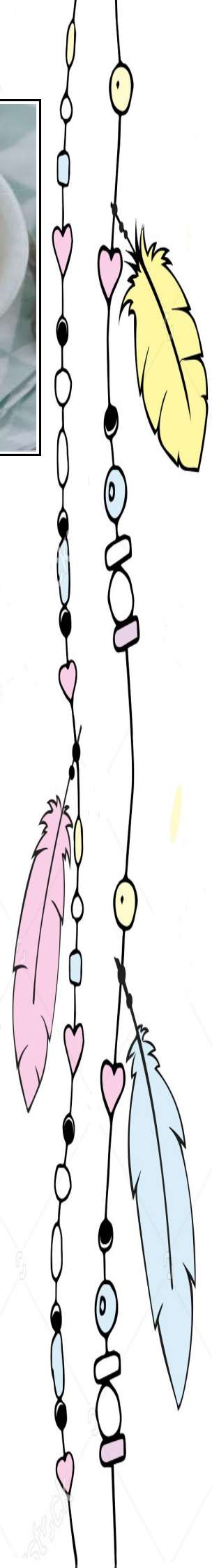
2 el kappertjes
5 ansjovisfilets
2 teentjes knoflook
200 g groene olijven
2 el olijfolie

Laat de kappertjes en ansjovisfilet uitlekken. Pureer ze kort met de knoflook en groene olijven.
Voeg de olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout.

Paprika-Koriander Tapenade

3 rode paprika's
2-3 el olijfolie
2 el koriander
2 teentjes knoflook
50 g geraspte pecorino
50 g blanke amandelen
of cashewnoten

Rooster de paprika's 15-20 minuten in de oven op 200 graden. Verwijder de velletjes en zaadjes.
Pureer de paprika met de overige ingrediënten.



Aubergine-Olijven Tapenade



2 aubergines
2 teentjes knoflook
2 el basilicum
150 g zwarte olijven

Halveer de aubergines, bestrijk ze met olijfolie en leg ze 20 minuten in de oven op 200 graden. Schep het vruchtvlees eruit en pureer dit met de overige ingrediënten.

Pistache-Munt Tapenade

75 g pistachenoten
1 bosje munt
klein handje peterselie
2 teentjes knoflook
100 g Parmezaanse kaas
2 el olijfolie

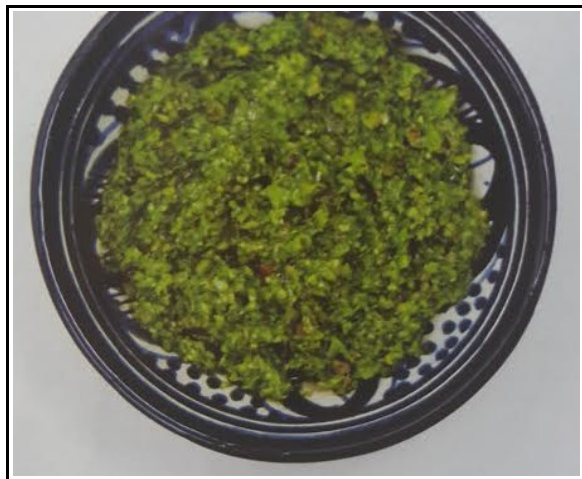
Hak de pistachenoten met de munt en peterselie en knoflook. Meng de geraspte Parmezaanse kaas, versgemalen peper en de olijfolie erdoor.



Rucola Tapenade

75 g rucola
50 pijnboompitten & walnoten
1 ui (gesnipperd)
1 teentje knoflook
1 el citroensap
2 el olijfolie

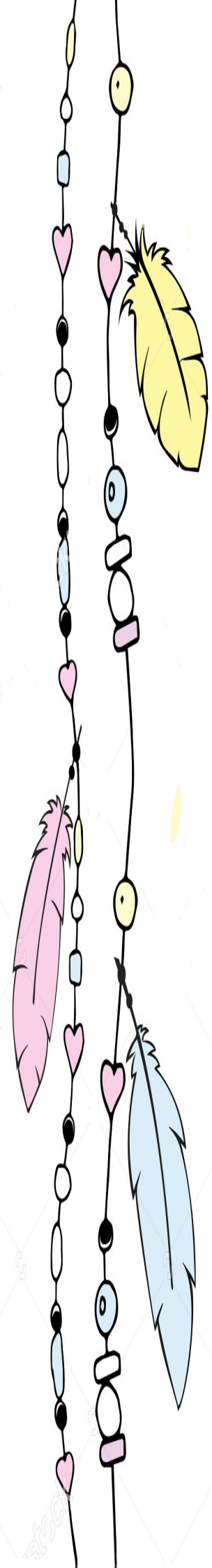
Hak de rucola grof en rooster de pijnboompitten en walnoten. Pureer de rucola met de overige ingrediënten tot een grove tapenade.

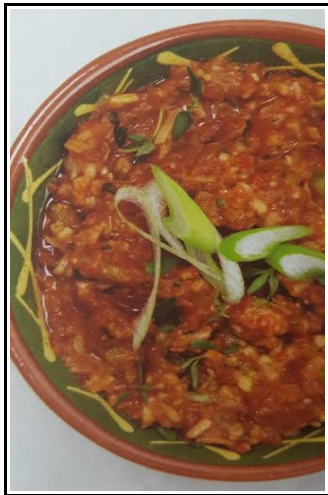


Bietjes Tapenade met Feta

3 gekookte bieten
2 sjalotjes
100 g feta
1 el mosterd
1 el citroensap
1-2 el olijfolie

Pel de gekookte bieten en snij in stukjes. Snipper de sjalotjes en pureer ze met de overige ingrediënten.





Tomaten Tapenade met Bosui

4 bosuitjes
200 g gepelde tomaten uit blik
half blik tomatenolie
2 teentjes knoflook
75 oude kaas
3 radijsjes

Hak de bosuitjes en pureer deze met de tomaten, de olie en de knoflook grof.
Voeg de geraspte oude kaas en voor een extra pittige smaak de geraspte radijsjes toe.

