



Thermomix tapenade van zongedroogde tomaten

Ingrediënten

- 3 takjes basilicum
- 1 teentje look
- 200 gr zongedroogde tomaten in olie (olie verwijderen)
- 15 a 20 olijven
- chavroux kaasje of philadelphia
- 1 eetlepel olie



Instructies

- Breng de look in de thermomix hak
3 sec / snelheid 8
- Spatel alles naar beneden, voeg de tomaten en olijven, basilicum toe, **3 à 4 sec/snelheid 6**
- Spatel alles opnieuw naar beneden, nazien of alles goed gehakt is
- Chavroux kaasje en olijfolie toevoegen,
15 sec/ snelheid 3
- Serveer met stokbrood, ciabatta, crostini's of toast