

SMAAK
MAKERS

TAPENADE

Artisjokharten tapenade

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 blikje artisjokharten
- ½ bosje basilicum
- 1 teentje knoflook
- 50 g geitenkaas, geraspt of verkruimeld
- 12 zwarte olijven, zonder pit, in ringen

MATERIAAL: keukenmachine of blender

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de artisjokharten met de basilicum en knoflook in een keukenmachine of blender.
2. Voeg eventueel wat artisjokolie toe om de tapenade smeüiger te maken.
3. Meng met de hand de geitenkaas en de olijven door het smeersel.
4. Breng de tapenade op smaak met zout en peper.



Feta peppadew tapenade

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

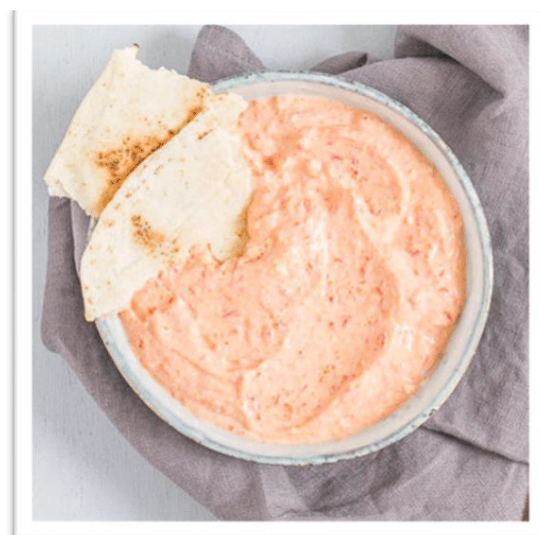
- 150 g feta
- 100 g peppadews
- 1 teentje knoflook
- ½ citroen, sap
- 1 el zure room
- peper en zout

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de knoflook fijn.
2. Doe de feta, de peppadews en de knoflook in de kom van je keukenmachine.
3. Mix het geheel tot een glad en egaal mengsel.
4. Voeg de zure room en het sap van een halve citroen toe en mix het mengsel nogmaals kort.
5. Breng de dip op smaak met peper en zout.
6. Serveer de feta peppadew tapenade met flatbread of pita's.

TIP: Bewaar in een schoon weckpotje in de koelkast, maximaal 3 dagen.



V Feta-tomaten tapenade

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g feta
- 150 g tomaten tapenade (zie basisrecept)
- 1 komkommer
- avocado
- plukje basilicum
- peper

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de feta met de tomatentapenade.
2. Snijd de komkommer in plakjes van ½ cm dik.
3. Verdeel de feta-tomaten tapenade over de stukjes komkommer.
4. Snijd de avocado en basilicum in dunne reepjes.
5. Leg de avocado en basilicum ook op de komkommer.
6. Breng op smaak met peper.



Geroosterde paprika-peper tapenade

 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 rode paprika's
- 50 g amandelen
- 5 teentjes knoflook
- 3 tomaten
- 4-6 el olijfolie
- 2 el korianderblad, gehakt
- ½ gedroogde rode peper, gehakt


MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rooster de paprika's, de amandelen, de knoflook en de tomaten in de voorverwarmde oven.
3. De paprika's 30-40 minuten, de knoflook en de tomaten 14-18 minuten en de amandelen 8 minuten.
4. Verwijder na het roosteren alle velletjes en zaadlijsten.
5. Hak de geroosterde ingrediënten zeer fijn met een staafmixer en meng ze met de olie.
6. Breng de tapenade op smaak met de koriander, de rode peper en wat peper en zout.



Groene of zwarte olijven tapenade

 10 minuten

Een echte klassieker

DIT HEB JE NODIG:

- 15 g kappertjes
- 5 ansjovisfilets op olie
- 1 teentje knoflook
- 200 g groene of zwarte olijven zonder pit
- 3 el olijfolie

MATERIAAL: keukenmachine, weckpot of schone jampot met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Giet de kappertjes af (spoel gezouten kappertjes onder de koude kraan).
2. Laat de ansjovisfilets uitlekken.
3. Draai de knoflook met de ansjovis, olijven en kappertjes kort in een keukenmachine.
4. Voeg de olijfolie toe en draai tot een grove puree.
5. Breng op smaak met peper en bewaar in de koelkast tot het serveren.



Manchego-dille tapenade

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g Manchego, geraspt
- 4 ansjovisfilets
- 1 el zwarte olijven
- 1 teentje knoflook
- 2 el kappertjes
- 1 el pijnboompitten
- 1 el dille
- 1 el olijfolie

MATERIAAL: weckpot of schone jampot met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Hak alle ingrediënten, behalve de Manchego en de olijfolie, zeer fijn.
2. Roer vervolgens de Manchego door het mengsel.
3. Voeg tot slot de olijfolie toe, tot de tapenade de gewenste dikte heeft.



Mediterraanse tapenade

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 10 zongedroogde tomaatjes, uitgelekt
- 4 el groene olijven
- 4 el zwarte olijven
- 1 el kappertjes
- 1 teen knoflook
- 20 g Parmezaanse kaas
- 1 el pijnboompitten
- 2 el olie van de zongedroogde tomaten
- 10 blaadjes basilicum
- peper
- olijfolie



MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Allereerst mag je de Parmezaanse kaas en de knoflook in de keukenmachine vermalen.
2. Wanneer dit klaar is kun je de zongedroogde tomaten toevoegen en nog even pulseren.
3. De andere ingrediënten kun je nu toevoegen.
4. Gebruik je alleen nog maar de pulserende knop, anders vermaal je alles te klein.
5. Deze tapenade mag best een beetje chunky blijven, dat is lekker!

Paddenstoelen tapenade

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g paddenstoelen
- 1 kleine witte ui
- 2 tenen knoflook
- 5 g salie
- 25 g kappertjes
- 75 g zwarte olijven
- 1 tl citroensap
- peper en zout
- 3 g peterselie




Materiaal: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper het uitje, hak knoflook en salie fijn.
2. Snijd de paddenstoelen in kleinere stukjes.
3. Fruit eerst het uitje, salie en knoflook aan in een beetje olie.
4. Wanneer deze glazig zijn, voeg je de paddenstoelen toe.
5. Bak deze gaar en voeg in een keukenmachine.
6. Voeg alle andere ingrediënten er aan toe en hak grof.
7. Dan is de tapenade klaar.

Tomaat-paprika tapenade

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 gele of rode puntpaprika
- 20 cherrytomaatjes
- 1 sjalot of uitje
- ½ rode peper
- verse basilicum
- peper en zout
- scheut olijfolie


MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, weckpot of schone jampot met deksel



ZO MAAK JE HET:

1. Snipper het uitje of sjalotje en fruit deze aan in een ruime scheut olijfolie.
2. Snijd de puntpaprika in kleine stukjes en de rode peper in ringetjes.
3. Voeg deze aan het uitje toe.
4. Laat dit nog even bakken op middelhoog vuur.
5. In de tussentijd halveer je alle cherrytomaatjes en voeg deze toe aan het paprikamengsel.
6. Laat dit nu op laag vuur minstens 15 minuten pruttelen.
7. Breng op smaak met peper zout en verse basilicum.

Tomaten tapenade

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 180 g zongedroogde tomaten
- 2 tenen knoflook
- 4 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 2 tl Italiaanse kruiden

MATERIAAL: keukenmachine, weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten bij elkaar in de keukenmachine en mix tot een mooie tomaten tapenade.
2. Hoe langer je maalt, hoe fijner hij wordt qua structuur.
3. Ga zover door tot jij prettig en lekker vindt.
4. Als je hem er nog wat droog uit vindt zien, voeg je gewoon nog een eetlepel olijfolie toe.

TIP: Bewaar de tapenade in een afgesloten potje in de koelkast, hier is het twee weken te bewaren.



Vijgen-olijven tapenade

 15 minuten + 1 dag

DIT HEB JE NODIG:

- 90 g gedroogde zwarte vijgen, met steel
- 180 ml water
- 150 g zwarte olijven, gespoeld en ontpit
- 1½ el citroensap
- 2 tl Dijon- of grove mosterd
- 1 klein teentje knoflook, gepeld
- ½ el kappertjes, afgespoeld, uitgelekt en droog gedept
- ½ tl verse rozemarijn, fijngehakt
- ½ tl tijm, fijngehakt
- 150 ml extra vergine olijfolie
- zwarte peper en zout



MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de vijgen in een middelgrote pan ongeveer 30 minuten in het water sudderen, tot ze zacht zijn.
2. Giet af en bewaar een paar eetlepels van het vocht.
3. Als je een keukenmachine gebruikt, pulseer dan de ontpitte olijven, uitgelekte vijgen, citroensap, mosterd, knoflook, kappertjes en verse rozemarijn of tijm tot een dikke pasta.
4. Klop de olijfolie erdoor tot je een dikke, gladde pasta hebt.
5. Breng op smaak met zwarte peper en zout, indien nodig.
6. De spread kan worden verdund met een beetje van de gereserveerde vijgenstroop.

TIP: Laat deze tapenade minimaal een dag rusten voordat je hem gaat serveren, zo kunnen de smaken kunnen zich versmelten en ontwikkelen.

TIP: Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.

Zongedroogde tomaten tapenade

 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 potjes gedroogde tomaten op olie (ca. 200 g)
- 1 bos peterselie, in plukken
- 1 bosuitje, in ringetjes
- 1 eetlepel citroensap

MATERIAAL: keukenmachine, weckpot of schone jampot met deksel



ZO MAAK JE HET:

1. Doe de tomaatjes met de helft van de olie in de keukenmachine.
2. Voeg de andere ingrediënten toe en meng alles tot een grove puree.
3. Voeg eventueel nog een scheutje olie toe.
4. Doe de tapenade over in een schaalpje.

TIP: Lekker met (warm) stokbrood, ciabatta of pain du monde.

Zongedroogde tomaten-ricotta tapenade

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g ricotta
- 100 g zongedroogde tomaten
- 3 el kappertjes, afgespoeld
- ½ teentje knoflook, geperst
- 1 el citroensap
- 1 klein bosje verse peterselie, gehakt
- ½ tl versgemalen zwarte peper.

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Draai de ricotta, zongedroogde tomaten, kappertjes, knoflook, citroensap en peterselie in een keukenmachine tot een tapenade.
2. Breng op smaak met ½ theelepel versgemalen zwarte peper.

