



Olijventapenade-toastjes

Krokante toastjes bestreken met een huisgemaakte tapenade van zwarte olijven en kappertjes. Mediterraan en smaakvol.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	5'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 1 stokbrood
- 150 g ontpitte zwarte olijven
- 1 el kappertjes
- 1 ansjovisfilet
- 1 teentje knoflook
- 3 el olijfolie
- 1 tl citroensap
- versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd het stokbrood in schuine sneetjes en rooster ze 5 minuten krokant.
3. Mix de olijven, kappertjes, ansjovis, knoflook, olijfolie en citroensap tot een grove tapenade.
4. Kruid de tapenade met peper naar smaak.
5. Bestrijk de geroosterde toastjes royaal met de tapenade.
6. Werk eventueel af met een blaadje peterselie en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)