

Hjemmelavet oliventapenade



1 STORT SYLTEGLAS

- ca. 500 g sorte og grønne oliven
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk kapers (eller sardiner)
- 1-2 tsk tørret timian
- koldpresset olivenolie, ca. 1-1,5 dl
- salt – smag til

SÅDAN

Dræn oliven i en si og hæld dem herefter i en skål. Pres hvidløg heri og tilsæt kapers, timian og olivenolie. Blend -enten med stavblenderen eller i foodprocessoren – til du har en tilpas grovhakket masse. Smag til, juster med salt og blend en tur mere. Hæld på glas og server til alting!