

# Tomattapenade

---

Ingredienser – til minimum 10 personer

300 gram soltørret tomat i god kvalitet det skal være dem der ligger i olie

1 stk citron

1 fed hvidløg

3 deciliter god olivenolie (gerne fra tomaterne)

½ deciliter pasteuriserede æggeblommer

2 deciliter græsk yoghurt

salt og hvid peber

De soltørrede tomater kommes i en ”foodprocessor”

sammen med hvidløg, blommer og salt og blendes let ”seje”.

Mens maskinen kører tilsættes først saft og skal fra citronen, derpå lidt ad gangen olivenolie – det er meningen at den bliver som en mayonnaise. Til sidst vendes den græske yoghurt i, og tapenaden smages til med salt og peber. Det er en god idé at lave tapenaden dagen før, så den kan ”sætte” sig...

Spises med godt brød, til tør pølse, skinke eller som alternativ til smør.

Se mere på  
vores hjemmeside  
[boncat.dk](http://boncat.dk) eller ring  
på 44 847 847