

Tapenade van spruiten met mierikswortel en limoen



Ingredienten

- 250 gr spruiten
- 80 gr verse kaas
- 1 teentje knoflook
- 1 koffielepel mierikswortelpasta
- 2 takjes platte peterselie
- 2 el goede olijfolie
- 1 stuk limoen
- 1 peper-zeezout
- 1 klein zuurdesembrood

Bereiding

Spruiten ongeveer 12 minuten in gezouten water koken, daarna afkoelen in ijswater.

Zuurdesembrood in plakjes met olijfolie onder de gril bruinen.

Spruiten met knoflook, mierikswortelpasta, wat limoensap, 1 tl. limoenrasp, olijfolie en peterselie mixen en onder de verse kaas (type Philadelphia) mengen.

Afsmaken met peper en zeezout.