

Tomatensalsa met ansjovis en knoflook



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 16 tomaten, gepeld
- 4 el tapenade
- 3 teentjes knoflook
- 4 el basilicum
- 12 verse ansjovisjes, in olie
- 2 kerstomaatjes
- 2 kwarteleitjes, hardgekookt

Bereiding

Laat de tomaten uitlekken, snijd ze in kleine blokjes en laat ze verder uitlekken n een vergiet, terwijl U de rest van de bereiding maakt.

Pel de knoflookteentjes, snijd ze fijn en meng ze door de fijngesneden basilicumblaadjes.

Dep de ansjovisjes droog en snijd ze in kleine stukken. Verdeel de tapenade over de glaasjes.

Verdeel daarover de tomatensalsa, vervolgens het look-basilicummengsel.

Leg daarop de stukjes ansjovis e, garneer met een half kerstomaatje en een half hardgekookt kwarteleitje.

Serveer op kamertemperatuur samen met een klein vorkje.

Als U geen verse, in olie gemarineerde ansjovis vindt, is gezouten uit blik een vamlabel alternatief.

Echter, laat deze wel vooraf weken in melk om ze minder zout te maken.