

Worteltapenade american

Ingrediënten

- 3 winterwortelen
- Peper
- Zout
- Olijfolie
- 1 el tomatenpuree
- 1 el edelgistvlokken (optioneel)
- 1 tl uienpoeder
- 2 tl mosterd
- 2 tl worchestershiresaus
- 1 tl paprikapoeder
- Sap van ½ citroen

Bereidingswijze

- Rooster de in plakjes gesneden wortelen met peper, zout en besprenkeld met wat olijfolie in 20–25 minuten gaar in de oven op 180 graden.
- Laat dit afkoelen.
- Pureer de wortelen met de ingrediënten.
- Breng de tapenade eventueel nog op smaak met peper en zout.
- Maak eventueel nog wat smeuïger met nog een scheutje olie.



Heerlijk op brood en toastjes.

Hulpmiddelen

Keukenmachine of staafmixer

Tips

- Je kunt natuurlijk variëren met de ingrediënten naar je eigen smaak
- Het kan zeker een week in de koelkast bewaard worden. Het laat zich ook goed invriezen, dus maak meteen een extra portie.