



Geroosterde briochetoast met olijventapenade en ansjovis



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pak briochetoast
250 gram groene olijven (ontpit)
2 eetlepels kappertjes (uitgelekt)
1 bosje verse bladpeterselie
3 blaadjes basilicum
6 halfgedroogde tomaten (in stukjes gesneden)
1 eetlepel citroensap
3 eetlepels extra vergine olijfolie
zwarte peper
1 blik ansjovisfilet (op olijfolie)

Bereidingswijze

- 1.** Toast de plakjes brioche en hou apart.
- 2.** Mix de olijven met de kappertjes, de bladpeterselie, de basilicum, de halfgedroogde tomaten, het citroensap en de olijfolie. Het mengsel mag een beetje grof zijn. Breng op smaak met zwarte peper.
- 3.** Verdeel de tapenade over de plakjes brioche en werk af met opgerolde stukjes ansjovisfilet.