

Olijvenpasta | Pâte d'olive

- 500 g Ontpitte olijven / Olives dénoyautées
- 40 g Kappertjes / Câpres
- 80 g Ansjovis / Anchois
- 25 g Knoflook / Ail
- 50 ml Citroensap / Jus de citron
- 200 Olijfolie koudgeperst / Huile d'olive pressée à froid

NL

Doe alle ingrediënten in de mengbeker en mix met het wisselstuk met 2 messen uit het messenset (coupe set).

Gladstrijken en tot - 22 °C invriezen voor min 24 uren.

Porties pacosseren indien nodig.

De rest kan gewoon in de diepgevroren beker blijven.

FR

Mettre tous les ingrédients dans le gobelet de mélange et mélanger avec le set de couteaux à 2 lames (coupe set).

Repasser et congeler à -22 °C pendant au moins 24 heures.

Pacoser les portions si nécessaire.

Le reste peut simplement rester dans le goblet congelé.