

## Tapenad - Ur det Spanska skafferiet

Fransmännen har sin Tapenade vilken är en provensalsk röra som huvudsakligen består av hackade oliver (ofta svarta), karpis och olivolja. Tapenade äts ofta där som tilltugg bredd på t ex baguette. Det sägs att Tapenade "uppfanns" 1880 på en restaurang i Marseille.

Den Spanska varianten, och kanske lite smakrikare, görs på följande sätt:

Ingredienser

250 gram gröna Oliver, kärnfria

3 Vitlösklyftor

1 Sardell

50 gram Karpis

Olivolja, extra virgin

Lite Brandy

Vitpeppar

Så här gör du:

Börja med att stöta oliver och karpis lätt i en mortel

Skär vitlöken, sardellen fint

Blanda ovanstående ingredienser och fortsätt skära fint tills du har en grov röra

Tillsätt olivoljan tills du fått en konsistens du tycker är bra

Tillsätt Brandy

Det går att smaksätta denna Spanska Tapenad med örtekryddor t ex basilika, oregano, timjan

Gott till tostado eller att ha till ägg och potatis. Utmärkt som tilltugg innan maten.

För olivälskaren rekommenderas oliver av sorten Manzanilla eller Manzanilla Cacereña som är inlagda i en lag av vitlök, timjan, fänkål och oregano. Oliverna går ibland också under namnet Campo Real och odlas i huvudsak utanför Madrid.