

ANSJOVISPASTA



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 200 gram ansjovis op olijfolie - 1 snee witbrood - 3 eetlepels melk - 1 theelepel balsamicoazijn - 2 teentjes knoflook - versgemalen peper

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Laat de ansjovisjes uitlekken, maar bewaar de olie. Week de snee witbrood in de melk. Knijp het brood goed uit en doe het in de mini-kom met de ansjovis, azijn, knoflook en peper.

2. Schakel het FOODPROCESSOR-programma in en voeg na circa 20 seconden geleidelijk de bewaarde olie toe. Voeg zoveel toe tot een smeùige, gladde pasta is ontstaan.

3. Dien de ansjovispasta op met geroosterd boerenbrood.

Cook Expert ■