

på tallriken

Oliv- & basilikatapenade med salta surdegskex



Till en skål som på bild:

- 340 gr Oliver med pimiento
- ½ dl crème fraiche
- 1-3 msk olivolja (beroende på vilken konsistens man föredrar.)
- 1 stor pressad vitlöksklyfta
- ½ kruk basilika
- Salta kex (gärna salta surdegskex)

Gör så här:

1. Låt vätskan rinna av oliverna
2. Mixa i mixer eller med mixerstav (ej helt slätt)
3. Mixa först vitlök och basilika, tillsätt därefter olivolja i omgångar till önskad konsistens
4. Blanda i de mixade oliverna, crème fraiche och rör ihop.
5. Servera med salta kex.