

Tapenade



Hapje

vis

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 10 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 2 eetlepels kappertjes uit het zout en afgespoeld
- 60 gram tonijn uit de olie
- 1 dl olijfolie
- een paar druppels citroensap + een paar druppels armagnac, cognac of pastis
- 1 mespuntje mosterd
- 30 ontpitte zwarte olijven
- 6 ansjovisfilet uit olie

Bereidingswijze

1. Ik stamp alle vaste ingrediënten in een vijzel tot een dikke puree; of gebruik de foodprocessor (beslist geen blender!) Dan wordt er, al stampende of malende, goede

olijfolie bijgevoegd (net als bij mayonaise, zodat er dus een geëmulgeerde, gladde massa ontstaat), de citroensap, mosterd en de drank toevoegen.

Tenslotte

Tapenade is een dikke koude saus bereid uit olijven en kappertjes. Van oorsprong is het een Provençaals product. De naam is afkomstig van tapéno, Provençaals voor kappertje.

Volgens wijlen Johannes Van Dam dateert de vroegst bekende publicatie van het recept van rond 1895 (in Rebouls Cuisinière Provençale), waarbij als bedenker Meynier wordt genoemd, van La Maison Dorée in Marseille. In dat recept worden kappertjes, zwarte olijven, ansjovis, gemarineerde tonijn en mosterd fijngemalen en vermengd met olijfolie, cognac en Provençaalse kruiden. Inmiddels bestaan er vele varianten, die vaak nog maar weinig op het oorspronkelijke recept lijken. Als je op zoek bent naar een heerlijk borrelhapje voor jezelf of voor als er gasten komen, zoek dan niet verder. Tapenade is heerlijk op een vers stukje stokbrood of een toastje. Je kunt het eten met hardgekookte eieren een goede combinatie. Je kunt er ook eieren mee vullen, eventueel na mengen van dooier en tapenade. Traditionele toegestane varianten zijn zonder tonijn, maar met, behalve mosterd en tijm, ook nog knoflook of laurier. Volgens de kookbijbel Larousse moet het iets anders, dus hier dan ook maar

Tapenade van Larousse. Ontzout 100 gr ansjovis. Pel 4 knoflooktenen en ontpit 350 gr zwarte olijven. Fileer de ansjovissen. Maal 100 g verkruimelde en uitgelekte tonijn op olie met de filets, 100 gr kappertjes, het sap van 1 citroen, de olijven en de knoflook naar smaak. Wrijf dit door een fijne zeef, doe de puree in een vijzel en voeg al wrijvende langzaam een kwart liter olijfolie en het sap van 1 flinke citroen toe. De tapenade moet dik en glad zijn. Inmiddels zijn er diverse varianten op de markt. Maar koop die fabrieksmatige tapenade nooit! Juist tapenade is gemakkelijk zelf te maken. Ik geef hier nog even een recept voor **Tapenade van zongedroogde tomaten.** Pureer 200 gr uitgelekte zongedroogde tomaatjes, 75 gr groene olijven zonder pit, 2 tenen knoflook, 3 el olijfolie en 1 el citroensap fijn in een keukenmachine. Dat is alles. Maak het niet te glad, zodat je tapenade nog een beetje structuur behoudt. Is je tapenade te droog, voeg dan nog wat extra olie toe. Tot slot een **Tapenade met munt**, die bij lamslapjes worden geserveerd. Lamsvlees met olijven is een klassieke Provençaalse combinatie, en dit is een gemakkelijke manier om de twee smaken te combineren. De tapenade bevat munt, die helemaal niet Provençaals is, maar ik wilde iets van de Britse gewoonte om lamsvlees met muntsaus te serveren laten terugkomen. De lapjes lamsvlees worden dichtgeschroeid door ze vaak te keren. Ontpit 170 gr zwarte olijven in water (niet ontpit), uitgelekt en afgespoeld met de hand. Doe het vruchtvlees met 70 gr uitgelekte kappertjes in water, 50 gr ansjovisfilet in olijfolie, 10 gr muntblaadjes, 15 gr basilicumblaadjes, 40 ml olijfolie, de fijngeraspte schil en het sap van een halve citroen in de kom van een keukenmachine. Maal alles tot een gladde pasta. Voeg indien nodig iets meer olie toe. Verhit 1 el olijfolie voor het vlees in een koekenpan op hoog vuur tot hij begint te roken. Bak 8 lapjes lamsvlees van 100 gr per stuk in twee delen, omdat de pan anders te vol wordt. Keer het vlees elke 15-20 seconden tot het roodrosé (3-5 minuten) of naar wens is. Laat het 5 minuten rusten. Verdeel wat tapenade over het vlees.