

ingrediënten (voor 4-5 personen)



- 2 kleine blikjes ansjovis
- 2 teentjes knoflook zeer fijn gesnipperd
- 1 theelepel tomatenpuree
- 1 a 1 1/2 eetlepel olijfolie
- 2 theelepels citroensap of wijnazijn
- Versgemalen zwarte peper
- 8 a 10 sneetjes stokbrood (1 a 1 1/2 cm dik)
- 1 theelepel peterselie
- Zwarte gehalveerde olijven.
- Oude Hollandse kaas.

Bereiden

Laat de ansjovis goed uitlekken en doe ze in de blender met de knoflook en de tomatenpuree. Meng het tot een volkomen glad mengsel. Druppel er steeds een beetje olijfolie door, tot het zo dik is als bijvoorbeeld mayonaise. Roer er het citroensap door en een snufje peper.

Laat de oven heet worden op ongeveer 250 graden.

Stokbrood besmeren met de ansjovis pasta. Druk het goed in het brood met b.v. een lepel. Bestrooi met de Hollandse kaas en garneer met stukjes zwarte olijf
Leg het brood op een bakblik en bak het 10 minuten in de oven. Bestrooi met peterselie en dien het meteen op.

Als men de ansjovis wat minder zout wil maken legt men de vis 10 minuten in koud water. Daarna wel goed droog deppen met keukenrol.