



Turbo-Tapenade

- Ⓢ Voor 6 plakjes stakbrood
- 80 gr. zwarte olijven zonder pit
 - 2 aardelindjes, 1 teentje knoflook
 - 11 kappertjes
 - 2 el olijfolie

Ⓢ Bereiding

1. Doe alles behalve de olijfolie in de Turbo Chef en hak alles fijn.
2. verwijder de messen.
3. Meng de olijfolie erdoorheen en serveer de Turbo-Tapenade op verse toast of stakbrood.

Turbo-Basilicum-Pesto

- Ⓢ Voor 500 gr. gekookte Spaghetti
- 25 losje basilicum, 1/4 el pijnboompitten
 - 1 teentje knoflook, 1/4 el geraspte Parmezaanse kaas
 - 3 el olijfolie, zout

Ⓢ Bereiding

1. Was de basilicum en droeg ze goed (eroge kruid zijn beter te versnipperen). Doe de blaadjes in de Turbo Chef en hak ze fijn.
2. Voeg de pijnboompitten en knoflook toe en hak opnieuw. Verwijder de messen en voeg de Parmezaanse kaas, oli folie en zout toe. Meng dit goed door. Klaar! Lekker met tomat, mozzarella of of pasta (een met een beetje olie of room verduimen).



Turbo-Spread

- Ⓢ Voor 2-3 sneetjes brood
- 5 eetlepels petersalie
 - 1 sjalot (of 1/2 rode ui)
 - 1 plak gekookte ham (ongeveer 20 gr)
 - 50 gr. roomkaas
 - zout en peper

Ⓢ Bereiding

1. Was de petersalie en droeg ze af (hoge kruiden zijn beter te versnipperen). Doe de blaadjes en geschild sjalot in de Turbo Chef en hak ze fijn. Voeg ook de ham toe en hak opnieuw.
2. Verwijder de messen en ras de roomkaas erdoorheen.
3. Breng op smaak met zout en peper. Erg lekker op verse brood.



Tine Monserez

tinetupperware@outlook.com