

## GULLMARSSTRANDS TAPENAD

- 1 liten burk gröna oliver
- 1 liten burk svarta oliver
- 1 dl saltorkade tomater
- 1/2 dl parmesanost
- 1 knippe persilja
- 1 klyfta vitlök
- 1 msk olivolja

Häll av vätskan från oliverna och de saltorkade tomaterna och lägg ner allt i en mixer. Riv osten grovt, riv persiljan i bitar och blanda ner. Tillsätt vitlöken och olivoljan.

Mixa allt till en grov tapenad.

Förvara i tillsluten burk i kylan.

Hållbarhet ca 1 vecka.

