



Entrée

Sauce dip pour nachos et bâtons de légumes frais ou avec des tortillas de blé (voir recette séparée)

Dip d'olives

Ingrédients pour 10 portions :

170 g d'olives noires sans
noyaux
3 filets d'anchois
1 c. à soupe de câpres
1 peperoncini séchés
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de jus de citron
sel
poivre noir, moulu

Découpez les olives et les filets d'anchois en gros morceaux. Hachez-les finement ensemble avec les câpres, les peperoncini et l'huile d'olive à l'aide d'un mixeur/batteur. Épicez bien la pâte avec le jus de citron, le sel et le poivre et servez le tout garni d'olives.

Temps de préparation : env. 15 minutes

Par portion :

kJ/kcal : 442/106

protéines : 0,7 g

matières grasses : 10 g

glucides : 1 g