



## Ντιπ λιαστής τομάτας



### Υλικά:

- 8-10 λιαστές τομάτες χωρίς λάδι
- 5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 3 κ.σ. ελιές καλαμών σε ροδέλες
- 1 1/2 κ.σ. μπαλσάμικο ξύδι



### Εκτέλεση:

Βάζετε όλα τα υλικά στο μούλτι και χτυπάτε μέχρι να γίνει μία ομοιογενής πάστα.

### Σημειώσεις:

- ▶ Χρησιμοποιώντας άλλες ελιές, που υπάρχουν αμέτρητα είδη, μπορείτε να δώσετε άλλη γεύση στο ντιπ σας!
- ▶ Διατηρείται για 2-3 εβδομάδες καλύτερα εντός ψυγείου.

