

רכיבים:

כוס עלי בזליקום טריים

1 כוס עלי נענע טריים

1 כוס עלי פטרוזיליה טריים

3 שיני שום

2 כפות חרדל דיז'ון

2 כפות צלפים, מסוננים מנוזלי הכבישה

10 נתחי פילה אנשובי (קופסה עד קופסה וחצי)

פלפל שחור גרוס טרי

½ כוס שמן זית

אופן ההכנה:

1. שמים במעבד מזון את כל מרכיבי הרוטב, למעט שמן הזית.
2. מפעילים את מעבד המזון בפולסים אחדים, עד שכל המרכיבים טחונים גס.
3. מפעילים את המעבד ברצף ומזלפים לתוכו באטיות את השמן. ממשיכים לעבד עד שמתקבל רוטב אחיד.