

PETERSELIE-OLIE

1 BOS PLATTE PETERSELIE

1. Verwijder de stelen van de peterselie-takjes
2. Kook de blaadjes peterselie in zo weinig mogelijk water totdat ze zacht zijn
3. Voeg wat olie toe en pureer deze massa
4. Voeg zoveel olie toe dat peterseliemassa net onder de olie staat
5. Breng op smaak met zout en peper
6. Laat minimaal 48 uur staan en druk dan alles door de zeef; gooi de pulp weg

Ik bewaar de olie gewoon in een flesje in de vrieskast – het bevriest niet en blijft in prima conditie.