Homemade pikante olie



Ingredienten voor Personen

250 ml	Olijfolie
2 teentjes	Knoflook
2	Rode pepers
1 takje	Rozemarijn
1 takje	Tijm
1 takje	Oregano
1 theelepel	Paprikapoeder
1 theelepel	Zout

Bereiding

1. Verwarm de olijfolie in een kleine pan op een laag vuur.
2. Snijd de knoflookteentjes doormidden en voeg ze toe aan de verwarmde olie.
3. Verwijder de zaadjes van de rode pepers, hak ze fijn en voeg toe.
4. Voeg de takjes verse tijm, rozemarijn en oregano toe.
5. Roer het paprikapoeder en zeezout erdoorheen.
6. Laat het geheel ongeveer 10-15 minuten op een laag vuur sudderen, zodat de smaken goed kunnen mengen.
7. Haal de pan van het vuur en laat de olie volledig afkoelen.
8. Giet de olie door een fijne zeef of kaasdoek om de stukjes knoflook, peper en kruiden te verwijderen.
9. Bewaar de pikante olie in een gesteriliseerde glazen fles op een koele en donkere plaats.

PS: Pikante olie is een heerlijke toevoeging aan Limburgse gehaktballen. Zeker eens proberen!