

Cocina Pere



Knoflook en Olie

Dit is het meest originele recept om alioli te bereiden, een echt traditionele saus uit de mediterrane streek van Spanje. In sommige streken is het ook bekend als ajoaceite of ajolio.

Ingrediënten:

250 ml Olijfolie virgin extra (Carbonell)

2 teentjes Knoflook

1 theelepeltje Citroensap

½ theelepeltje (2 gram) Zeezout

Om te beginnen doe je de knoflook, in z'n geheel of in stukjes, in de vijzel. Voordat je begint te malen voeg je wat zout toe. Nu ga je de knoflook rustig fijnmalen. Erg belangrijk is veel geduld en niet haastig te zijn. Na verloop van tijd giet je wat olie in de vijzel erbij en je blijft rustig malen. Beetje bij beetje voeg je wat olie toe, laat de olie zich goed vermengen. Blijf langzaam malen totdat er een stevig en soepel mengsel ontstaat. Als het mengsel de juiste kwaliteit heeft, voeg je het theelepeltje citroensap toe. Meng alles goed.

Klaar? Nu heb je een heerlijke gezonde alioli gemaakt.

Geniet ervan. Disfrutalo.

Meer weten over onze tapasworkshops?

<https://www.disfruta-espana.nl/workshops-cocina-pere>