

Ingrediënten

1. 8 tenen knoflook. 2. 1 verse rode peper. 3. 1 verse groene peper. 4. 1 rode paprika. 5. 1 liter olijfolie.

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Internationaal
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pikante knoflookolie:

Voor barbeques en salades is het altijd leuk om zelf azijn en olie te maken.

Bereidingswijze

Pel de knoflooktenen. Was de pepertjes, maak ze droog en snijd ze in ringen. Maak de paprika schoon, verwijder de kern en het wit en snijd de paprika in reepjes. Doe de knoflooktenen, peperringen en reepjes paprika in een glazen fles. Giet er de olie bij, sluit de fles en laat alles trekken. Giet het vervolgens door een zeef en daarna weer terug in de fles. Klaar!