

Ingrediënten voor 4 personen

Een bokaal groene ontpitte  
olijven 2 sjalotten 1 eetl  
gedroogde oregano 1 teentje  
knoflook sap van een 1/2 citroen  
olijfolie witte wijn

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Spaans  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gemarineerde Olijven

Spaanse tapa's, voor 4 personen

### Bereidingswijze

1. Laat de olijven uitlekken en meng ze met de gehakte sjalotten, oregano, knoflook-uit-de-knijper en citroensap. 2. Doe ze in een afsluitbare bokaal en giet er half om half olijfolie en witte wijn op tot ze onderstaan. 3. Laat ze 24 uur marineren in de koelkast.