

Ingrediënten

250 gr. Mozzarellabolletjes
2 rode chilipepers
4 flinke knoflooktenen
1/2 theel. zout
1 eetl. verse rozemarijnnaaldjes
olijfolie om alles onder te zetteneen weckpot of goed afsluitbare stopfles

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Smaak: Pittig
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Mozzarellabolletjes in scherpe knoflookolie

Heerlijk op brood met een tomaatje

Vorbereiding

Laat de Mozzarellabolletjes uitlekken en doe ze in de stopfles of weckpot. Snij de chilipepers aan een kant in de lengte open en verwijder de pitjes. Snij de knoflookteentjes in dunne plakjes. Doe pepertjes en knoflook bij de mozzarella in de pot.

Bereidingswijze

Strooi er zout en rozemarijnnaaldjes bij en schenk er de olijfolie overheen tot alles helemaal bedekt is. Sluit de pot goed af en zet hem minstens 3 dagen in de koelkast.

Serveertips

Lekker met brood of stokbrood en tomaat. Eet smakelijk