Krydret pizzaolie

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	10 Min.
Tilberedningstid	30 Min.
Portioner	2

Den hjemmelavede pizzaolie med pebercino, hvidløg og røgede chiliflager giver en intensiv aroma og røget krydderi. Ideel til raffinering af pizza, pasta, antipasti og brød.

Ingredienser

200 g rød peperoncini, i stykker

10 hvidløgsfed, halveret

2 tsk. røgede chiliflager (f.eks. Chipotle)

150 ml olivenolie

100 ml solsikkeolie

2 laurbærblade

2 kviste rosmarin

½ tsk. salt

2 tsk. sukker

Tilberedning

Kom pepperoncini, hvidløg og chiliflager i en foodprocessor, hak dem fint, og kom dem i en pande. Tilsæt olivenolie og alle resterende ingredienser, opvarm ved middel varme. Lad olien simre i ca. 30 minutter ved en lav indstilling, indtil den bliver lidt mørkere. Fjern laurbærblad og rosmarin. Hæld olien til de forberedte glas, mens den stadig er varm, luk dem tæt, og lad dem køle af.

Tips

Pizzaolie er holdbar i ca. 6 måneder, hvis den er godt forseglet og opbevares på et mørkt sted.

Bruges til at aromatisere pizza, pasta eller risotto.

Den hjemmelavede pizzaolie er velegnet som en gave, du kan tage med.

Tilbehør

2 henkogningsglas med låg (hver ca. 200 ml), steriliseret

Yderligere oplysninger

Oprettet den	02.09.2025