Pittige pizza-olie

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	10 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	2

De zelfgemaakte pizza-olie met peperoncino, knoflook en gerookte chilivlokken zorgt voor een intens aroma en rokerige scherpte. Ideaal voor het verfijnen van pizza, pasta, antipasti en brood.

Ingrediënten

200 g rode peperoncini, in stukjes

10 knoflooktenen, gehalveerd

2 TL gerookte chilivlokken
(bijv. chipotle)

150 ml olijfolie

100 ml zonnebloemolie

2 laurierbladen

2 takjes rozemarijn

½ TL zout

2 TL Suiker

Bereiding

De peperoncini, knoflook en chilivlokken in een foodprocessor leggen, fijnmalen en in een pan gieten. De olijfolie en alle overige ingrediënten toevoegen en op gemiddelde stand opwarmen. De olie ca. 30 minuten op een lagere stand laten sudderen tot ze iets donkerder wordt. De laurier en de rozemarijn verwijderen. De olie nog heet in de voorbereide glazen doen en goed afgesloten laten afkoelen.

Tips

De pizza-olie is goed gesloten en donker opgeslagen ongeveer 6 maanden houdbaar.

Voor het aromatiseren van pizza, pasta of risotto te gebruiken.

De zelfgemaakte pizza-olie is ideaal om als geschenk mee te nemen.

Accessoires

2 weckpotten met deksel (elk ca. 200 ml), gesteriliseerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	02.09.2025