Massa de Alho (Portugese Knoflookpasta)

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Portugal

Gang: Smaakmaker

Hoeveelheid: 2 - 3 eetlepels

Tijd: 6 minuten

Ingrediënten:

- **1 bol knoflook, circa 8–10 tenen**
- **½ theelepel fijn zeezout**
- **1–2 theelepels extra vierge olijfolie, optioneel**

Bereiding:

- Pel de knoflooktenen en verwijder eventuele groene kiemen als die aanwezig zijn.
- Hak de knoflook zo fijn mogelijk. Wrijf de knoflook vervolgens met het zout in een vijzel tot een gladde, smeuïge pasta. Je kunt hiervoor ook een kleine keukenmachine gebruiken. Schraap tussendoor de knoflook van de wand naar beneden, zodat alles gelijkmatig fijn wordt.
- Wil je een wat soepelere pasta, meng er dan beetje bij beetje olijfolie doorheen. Voeg alleen zoveel toe als nodig is om de gewenste structuur te krijgen.
- Schep de massa de alho in een schoon, goed afsluitbaar potje.

Bewaren:

- Omdat deze zelfgemaakte pasta verse knoflook bevat en niet speciaal is bereid voor langdurige bewaring, maak je bij voorkeur alleen de hoeveelheid die je snel gebruikt. Bewaar de pasta direct afgedekt in de koelkast en gebruik hem bij voorkeur binnen 2–3 dagen. Gebruik altijd een schone lepel.
- Let op: bewaar zelfgemaakte knoflookpasta niet bij kamertemperatuur en voeg niet zomaar een laag olie toe om de pasta langer te bewaren. Knoflook in olie kan bij onjuiste bewaring botulismetoxine vormen. Voor langere bewaring kun je de pasta direct na bereiding in kleine porties invriezen.

Bom apetite!