



Peterselieolie

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Hoeveelheid: 200 ml

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten:

- **50 g platte peterselie**
- **200 ml neutrale olie (druivenpitolie of zonnebloemolie)**
- **een snuf fijn zout**

Bereiding:

Peterselie blancheren

- Breng een pan met ruim water aan de kook en zet een kom met ijswater klaar.
- Pluk de peterselieblaadjes van de stelen en blancheer ze 10–15 seconden in het kokende water.
- Schep ze direct in het ijswater zodat de kleur behouden blijft.

Goed drogen

- Knijp de peterselie grondig uit en dep eventueel droog met keukenpapier. Hoe droger de blaadjes, hoe mooier de olie straks wordt.

Intensief mixen

- Doe de peterselie samen met de olie en een snuf zout in een krachtige blender.
- Mix 2 tot 3 minuten tot de olie warm wordt en volledig egaal groen is.

Kort verwarmen (de chef-truc)

- Giet de gemixte olie in een klein pannetje en verwarm deze tot ongeveer 60–70 °C. Niet laten koken. Dit helpt om het chlorofyl beter vrij te maken en de kleur te stabiliseren.

Zeven

- Giet de warme olie door een fijne zeef of een met kaasdoek beklede zeef. Laat de olie rustig uitlekken zonder te drukken.
- Je houdt nu een heldere, intens groene peterselieolie over.

Bewaren

- Bewaar in een afgesloten flesje in de koelkast. Zo blijft de olie ongeveer 7 tot 10 dagen mooi van kleur.

Bon appétit!