

DRAGONOLIE

(voor ca. 1 liter)

- 120 gram basilicumblaadjes
- 80 gram jonge spinazie
- 1 liter sojaolie of druivenpitolie

Benodigheden

thermoblender

(optioneel)

Doe de dragonblaadjes en spinazie in een thermoblender en maal deze eerst ragfijn. Voeg daarna de olie toe en verwarm de olie tot 75 °C. Zet de blender 4 minuten op volle kracht. Zeef de olie met een bolzeef waar een keukendoek in ligt en laat uitlekken boven een kom. Wat achterblijft in de doek kan weg. Om andere groenekruidenolie te maken vervang je het dragon door dezelfde hoeveelheid groene kruiden, bijvoorbeeld basilicum, platte peterselie of bieslook. De dragonolie kan je goed afgesloten in een gesteriliseerde fles of pot maximaal 4 weken in de ijskast bewaren. Je kan de dragonolie ook in porties invriezen.

Als je niet in het bezit bent van een thermoblender kan je alle ingrediënten in een hoge sauspan doen. Mix alles met een staafmixer en laat dit 6 minuten goed doorkoken. Haal de pan van het vuur en mix 4 minuten met een staafmixer of een gewone blender op volle kracht. Zeef de olie boven een kom volgens de aanwijzingen van het recept met de thermoblender.