

KNOFLOOKCRÈME EN GEKONFIJTE KNOFLOOKOLIE

(voor ca. 400 gram knoflookcrème
en 1 liter gekonfijte knoflookolie)

50 tenen knoflook, gepeld (ca. 4 bollen)

2 takjes tijm

1 takje rozemarijn

1 liter olijfolie

Verwarm de oven voor tot 80-90 °C . Leg de knoflook in een ovenschaal met de tijm en rozemarijn. Giet de olijfolie erover en plaats ze 2 uur in de oven. Controleer of de knoflook boterzacht is, giet de knoflooktenen af maar bewaar de olie. Deze aromatische knoflookolie kan gebruikt worden voor pasta's of pizza's en is lang houdbaar. Mix de knoflooktenen glad in een blender of met een staafmixer en bewaar in de ijskast in een gesteriliseerde, afgesloten pot, dan blijft de knoflookcrème 2 weken goed. De knoflookcrème kan je ook in porties bewaren in de vriezer.