



Bosui-Gember olie

Aziatische smaakmaker

Ingrediënten

- ✕ 3 bosuitjes
- ✕ 2 cm gember
- ✕ 2 tenen knoflook
- ✕ 100 ml neutrale olie
- ✕ ½ tl sesamololie
- ✕ ¼ tl zout

Bereiding

1. Plet de knoflook, laat het schilletje er om zitten
2. Schil de gember en snij deze zo fijn mogelijk
3. Maak de bosui schoon en snij deze in flinterdunne ringetjes
4. Doe de gember en bosui, samen met de sesamololie en het zout in een vuurvaste schaal
5. Giet de olie in een steelpan en laat deze zachtjes warm worden
6. Voeg de geplette knoflook toe aan de warme olie
7. Bak de knoflook op laag vuur ongeveer 10 minuten, zodat de smaak van knoflook in de olie trekt. Laat de knoflook niet verbranden.
8. Haal de teentjes knoflook uit de olie en schenk de olie voorzichtig over het bosui-gember mengsel
9. Meng alles goed door elkaar en laat het afkoelen.