

Huisgemaakte chili olie / Homemade chili oil



Boodschappen

- goede kwaliteit olijfolie (inhoud flesje)
- 20 gram chili vlokken
- 3-4 gedroogde rode chilipeulen

Materiaal

- een gesteriliseerd afsluitbaar flesje
- een cadeaukaartje

Soms kun je chili olie moeilijk vinden maar heb je het echt nodig in een recept. Als je bij de Toko gedroogde chili peulen koopt kun je de olie snel en simpel zelf maken.

Gebruik een goede kwaliteit olijfolie en verwarm het op een laag pitje.

Weeg de chilivlokken af en voeg de chilipeulen en de vlokken toe.

Laat het pannetje 4-5 minuten laag opstaan en neem het van het fornuis.

Laat de chili olie even afkoelen.

Zeef de chili olie met een trechter in een goed afsluitbaar flesje.

Doe de peultjes weer in het flesje en draai het stevig dicht.

De chili olie smaakt ook heerlijk in een dressing bijvoorbeeld.

Huisgemaakte chili olie / Homemade chili oil



Shopping list

- good quality olive oil (capacity of bottle)
- 20 grams of chili flakes
- 3-4 dried red chillies

Materials

- a sterilized, sealable glass bottle
- a gift tag

Sometimes chili oil is hard to find but you really need it in a recipe. If you buy dried red chili's at a Toko you can make the oil quick and easy.

Use a good quality olive oil and gently warm it.

Weigh the chili flakes and add the dried chilli's and the flakes to the oil.

Leave the pan to warm on low heat for 4 to 5 minutes.

Then remove it from the heat and let it cool slightly.

Sieve the chili oil with a funnel into a sealable bottle.

Put the chili's back into the bottle and close it firmly.

The chili oil also tastes delicious in a dressing for example.