

TAPAS · ART

RECEPT

Gemarineerde Olijven

Voor 4 personen · 10 min + een nacht marineren

Een geurig schaalkje olijven met citroen, knoflook en rozemarijn.

INGREDIËNTEN

- 250 g groene en zwarte olijven
- 1 teen knoflook
- Schil van 1 (biologische) citroen
- 1 tl venkelzaad
- 2 takjes rozemarijn
- Olijfolie extra vierge

BEREIDING

1. Spoel de olijven kort af en laat ze uitlekken.
2. Snijd de citroenschil in dunne reepjes en kneus de teen knoflook licht.
3. Meng de olijven met de citroenschil, knoflook, rozemarijn en het venkelzaad.
4. Overgiet alles met olijfolie tot de olijven net onderstaan.
5. Laat minimaal een nacht in de koelkast marineren.
6. Haal ze een half uur voor het serveren uit de koeling, zodat ze op kamertemperatuur zijn.

Buon appetito!