

RECEPT: CHILI OLIE

INGREDIËNTEN

- ☀ 20 Pick-&-Joy Hot Chili Yellow
- ☀ 12 gedroogde Pick-&-Joy Hot Chili Red
- ☀ 2 eetlepels chilivlokken
- ☀ 6 tenen paarse knoflook, ongepeld
- ☀ 750 ml olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Doe de Hot Chili Yellow, Hot Chili Red en de chilivlokken in een pan. Snijd de ongepelde tenen knoflook in tweeën en voeg dit toe aan de pepers. Voeg hierna de olijfolie toe en verhit het geheel circa 5 minuten. Zeef de olie en stop de chilipepers, chilivlokken en knoflook in een fles. Voeg hier als laatste de olie aan toe en laat het tenminste een nacht trekken.

