

Daslook Recepten

MOEILIKHEIDSGRAAD: *gemiddeld*



BENODIGDE TIJD: *ca. 2 h*



Materiaal:

- ♥ 250 G BOTER
- ♥ DASLOOKBLADEREN
- ♥ ZOUT EN PEPER
- ♥ CITROENSAP
- ♥ OLIJFOLIE
- ♥ GLAZEN FLES
- ♥ GLAS
- ♥ SATIJNLINT
- ♥ DECORATIEVE ELEMENTEN

*3 heerlijke recepten rondom het thema daslook:
Daslookboter, daslookolie en daslookzout.
De recepten kunnen snel worden gemaakt en zijn
ideaal als een klein geschenk of een welkomstcadeau!*



KNUTSELIDEE

N°104.139 - DASLOOK RECEPTEN

Daslookboter

1. Ingrediënten:
 - 250 g boter
 - ca. twee volle handen daslookbladeren
 - zout en peper
 - scheut citroensap
2. Daslookbladeren grondig wassen en vervolgens in korte, fijne stroken snijden. Door de zachte boter mengen en met zout, peper en wat citroensap kruiden. De gemaakte boter in de vorm (bijvoorbeeld siliconenvorm) brengen en gedurende ongeveer twee uur in de koelkast plaatsen.



Tips:

In een mooie glazen fles is de zelfgemaakte olie ook zeer geschikt als een klein geschenk.

Daslook smaakt bijzonder lekker met gekookte deegwaren, daarbij chili en versgeraspte Italiaanse harde kaas.

Daslookolie

1. Ingrediënten:
 - 70 g verse daslook
 - 500 ml olijfolie
2. De daslook zorgvuldig wassen, droogdeppen en in fijne stroken snijden. Nu de daslook in een schone, droge fles aanbrenen en met 500 ml olijfolie aanvullen. Voor consumptie de daslookolie minstens één dag laten trekken. Ongefilterd is de olie ongeveer twee weken houdbaar. Wanneer de daslook gefilterd wordt, zelfs 8-10 weken. In de koelkast bewaren.

Daslookzout

1. Ingrediënten:
 - 100 g daslook
 - 1 kg zout
2. Het daslook met de staafmixer pureren, 100 gram zout toevoegen en goed mengen, zodat een relatief vloeibare massa ontstaat. Daarna in een kom met het resterende zout mengen. Bedek een bakplaat met keukenpapier, verspreid het zout erop en in de buitenlucht laten drogen (sterke geur). Het duurt op een zonnige dag ca. 8 uur.

