



## GEMARINEERDE OLIJVEN IN OUZO

(mawres lemonates elies)

### NODIG:

1. Ca 200 gram groene olijven
2. 2 eetlepels ouzo
3. 3 eetlepels olijfolie
4. 1 citroen
5. 2 takjes peterselie
6. 1 sjalotje
7. 1 teentje knoflook
8. Cayennepeper

### BEREIDEN:

- a. Giet de olijven af en spoel ze.
- b. Dep ze droog.
- c. Boen en rasp de citroen
- d. Pers de citroen uit
- e. Meng ouzo, olijfolie, en 1 theelepel sap van de citroen
- f. Snipper het sjalotje, snipper de peterselie en de knoflook
- g. Voeg  $\frac{1}{2}$  eetlepel citroenrasp toe
- h. Voeg een beetje (cayenne)peper toe

### ALLES MENGEN:

En zet het mengsel een paar uren in de koelkast

### SIMPELE VORM:

Meng ouzo, olie, citroenrasp, peterselie en een theelepel citroensap. Ik vind de ui te overheersend, maar dat is naar ieders eigen smaak.

**HET IS EEN ZEER VERRASSEND EN LEKKER RECEPT !**