



GRIEKSE PITTIGE ZWARTE OLIJVEN.

NODIG :

1. 200 g grote, zwarte olijven
2. 1 rode peper
3. ½ theelepel gemalen komijn
4. ½ theelepel paprika poeder
5. 1 theelepel gedroogde oregano
6. 1 ½ dl olijfolie
7. 1 teentje knoflook

BEREIDEN:

- * Laat de olijven uitlekken en dep ze droog met keukenpapier
- * Spoel de peper schoon, verwijder de zaadjes en snijd in reepjes
- * Mix in een kom de komijn, het paprikapoeder en de oregano door de olie
- * Voeg er de fijngehakte knoflook aan toe
- * Schep er de peperreepjes en de olijven door
- * Laat de olijven minstens 1 dag afgedekt staan

KALI OREXI !