

Kruidenolie

Wat heb je nodig

100 ml rijstolie (of zonnebloemolie)
4 teentjes knoflook
1 grote rode ui



Snijd de uiteinden van de ui af.
Pel de ui.
Snijd de ui in grove stukken.



Snijd de uiteinden van de teentjes knoflook af.
Pel de teentjes knoflook.
Snijd de knoflook in stukjes.



Zet een koekenpan op de kookplaat.
Schenk de olie in de koekenpan.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.



Doe de rode ui en de knoflook in de koekenpan.
Bak het al omscheppend ongeveer 10 minuten.
De smaken moeten goed in de olie trekken.
Zet de kookplaat uit.



Zet een zeef op een glazen maatbeker.
Schenk de koekenpan leeg in de zeef.
Let erop dat er geen olie meer in de pan achterblijft.



Laat het heel goed uitlekken en afkoelen.
De gebakken ui en knoflook, gooi je weg.
Je kunt de kruidenolie gelijk gebruiken.
Je kunt ze ook in een schoon flesje gieten voor later gebruik.
