



Gremolata

Frisse Italiaanse kruidenmix van platte peterselie, look en citroenzeste die zwaardere stoofgerechten laat oplichten. Klaar in een handvol minuten en zonder enig kookwerk.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

4

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

1 bosje platte peterselie
1 teentje look
zeste van 1 onbespoten citroen

Bereidingswijze

1. Was de peterselie grondig onder koud water, dep de blaadjes droog met keukenpapier en hak ze zeer fijn.

2. Pel de look en hak hem zo fijn mogelijk met een scherp mes. Vermijd een knoflookpers als je een iets mildere smaak wil.
3. Rasp de gele schil van de citroen fijn met een zesteschrapper of fijne rasp. Werk voorzichtig en vermijd het witte, bittere gedeelte.
4. Meng de gehakte peterselie, de look en de citroenzeste op een snijplank luchtig door elkaar.
5. Strooi de gremolata pas op het allerlaatste moment over het gerecht, zo behoudt ze haar frisse smaak en geur.

Tip

Voeg 1 eetlepel geroosterde broodkruimels toe voor een krokante variant die heerlijk past over pasta of gegrilde groenten.

Lekker met

Osso buco, gestoofd vlees, geroosterde vis of risotto

Ontdek meer recepten op kookpot.be