



Gremolata

Frisse Italiaanse kruidenmix van peterselie, look en citroenzeste die zwaardere stoofgerechten laat oplichten.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

4

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Was de peterselie, dep droog en hak de blaadjes zeer fijn.
2. Pel de look en hak of pers hem heel fijn, je wil geen grote stukken.

3. Rasp de gele schil van de citroen fijn met een zesteschrapper, vermijd het witte bittere gedeelte.
4. Meng de peterselie, de look en de citroenzeste luchtig door elkaar op een snijplank.
5. Strooi de gremolata pas op het laatste moment over je gerecht, zo blijft ze fris en geurig.

Tip

Voeg een lepel geroosterde broodkruimels toe voor een krokante variant over pasta of gegrilde groenten.

Lekker met

Osso buco, gestoofd vlees, geroosterde vis of risotto

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)