



## Italiaanse salsa verde

*Een frisse, pittige groene kruidensaus van peterselie, kappertjes en ansjovis. Traditioneel bij gekookt vlees, vis of gestoomde groenten.*

VOORBEREIDING

**15'**

PORTIES

**6**

CATEGORIE

**Saus**

### Ingrediënten

- 1 grote bussel platte peterselie
- 2 ansjovisfilets
- 1 el kappertjes
- 1 teentje look
- 1 kl mosterd
- 1 el rode wijnazijn
- 100 ml olijfolie
- 1 sneetje oud wit brood, korst verwijderd
- zout

versgemalen peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Week het brood kort in de azijn en knijp het daarna licht uit.
- 2.** Hak de peterselie, ansjovis, kappertjes en look zeer fijn met een scherp mes voor de beste structuur.
- 3.** Doe de gehakte kruiden in een kom en roer het geweekte brood en de mosterd erdoor.
- 4.** Giet er al roerend geleidelijk de olijfolie bij tot een smeùige, grove saus ontstaat.
- 5.** Kruid met zout en versgemalen peper. De ansjovis en kappertjes brengen al veel zout, dus proef eerst.
- 6.** Laat de saus even rusten zodat de smaken zich mengen. Roer voor het serveren nog eens door.

### Tip

Deze Italiaanse salsa verde is heel anders dan de Mexicaanse variant op basis van tomatillo's.

### Lekker met

Bollito misto (gekookt vlees), gepocheerde vis of gekookte aardappelen

### Dranktip

Een frisse Italiaanse witte wijn zoals Verdicchio

---

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