



## 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**

Ossobuco, gestoofd vlees, geroosterde vis of risotto