



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**