



Italiaanse salsa verde

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

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
15'	6	Saus

Ingrediënten

- 1 grote bos platte peterselie
- 2 ansjovisfilets
- 1 el kappertjes
- 1 teentje knoflook
- 1 kl Dijonmosterd
- 1 el rode wijnazijn
- 100 ml extra vergine olijfolie
- 1 sneetje oud wit brood (korst verwijderd, ca. 20 gr)
- zout

Bereidingswijze

1. Week het brood 1 à 2 minuten in de rode wijnazijn. Knijp het daarna licht uit boven een kom, zodat de azijn niet verloren gaat.
2. Was de peterselie grondig en dep droog. Verwijder de dikste stelen.
3. Hak de peterselie, ansjovisfilets, kappertjes en knoflook met een scherp mes zo fijn mogelijk. Gebruik bij voorkeur geen blender of keukenrobot, zodat de saus haar karakteristieke grove textuur behoudt.
4. Meng in een kom het gehakte kruidenmengsel met het geweekte brood en de mosterd. Roer goed door.
5. Voeg al roerend geleidelijk de olijfolie toe tot een smeuijge, gebonden groene saus ontstaat.
6. Kruid voorzichtig met zout en versgemalen peper. Proef eerst, want ansjovis en kappertjes zijn van nature al zout.
7. Laat de saus 10 minuten rusten zodat de smaken zich kunnen mengen. Roer voor het serveren nog eens goed door.

Tip

Italiaanse salsa verde is heel anders dan de Mexicaanse variant op basis van tomatillo's. Bewaar resterende saus tot 2 dagen in de koelkast, afgedekt met een laagje olijfolie.

Lekker met

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

Dranktip

Een frisse Italiaanse witte wijn zoals een Verdicchio dei Castelli di Jesi past uitstekend bij de kruidige, licht zure tonen van deze saus.