



Fris gemarineerde olijven met ansjovis



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 teentje knoflook
- 1 potje groene olijven (ontpit)
- 1 scheutje olijfolie
- 1 rood chilipepertje (zaadlijst verwijderd en fijngesneden)
- 3 takjes bladpeterselie
- 1 theelepel roze peperbolletjes
- 1 citroen
- 1 blik ansjovisfilet

Bereidingswijze

- 1.** Snij de knoflook in dunne plakjes.
- 2.** Snij de olijven ook in dunne plakjes en meng met de knoflook, de olijfolie, het chilipepertje, de fijngesneden bladpeterselie en de roze peperbolletjes.
- 3.** Rasp de citroenschil en voeg deze toe.
- 4.** Laat de ansjovisfilets volledig uitlekken en voeg toe. Meng voorzichtig.
- 5.** Serveer in een mooi schaalpje.