

Peper- en basilicumolie

Van basilicum en rode pepers kun je olie maken. Om in te bakken bijvoorbeeld of een scheutje basilicumolie toevoegen bij het koken van pasta. Zo kleeft de pasta niet aan elkaar en het geeft een lekker basilicum smaakje. Rode peperolie is daar niet echt geschikt voor. Tenzij je echt van héél héél hééééélll pittig houdt 🤖.

Peperolie

Om de rode peper te kunnen gebuiken voor het maken van peperolie, moet deze eerst in kleine stukjes worden gesneden, die daarna goed moeten drogen.



TIP!! Trek bij het verwerken en snijden van pepers handschoenen aan. Natuurlijk niet je winterhandschoenen maar bijvoorbeeld huishoudhandschoenen. Pepers zijn namelijk heel pittig en als je de pepers snijdt komt er vocht vrij dat aan je handen gaat zitten. Als je daarna per ongeluk in je ogen wrijft doet dat echt pijn

Snij een stukje van de onder- en van de bovenkant van de peper. Begin daarna met het in de lengte doorsnijden van de peper. Je zult zien dat er pitten in zitten. Deze moeten verwijderd worden. Oma gebruikt een theelepeltje om deze eruit te schrapen.

Opa en oma snijden daarna de lange stukken in kleine stukjes. Het is belangrijk dat de stukjes peper goed drogen voor je ze gebruikt. Hierdoor verrotten en verschimmelen ze niet. Drogen kan in de oven (dat gaat het snelst) of in de zon (hier heb je wel een paar dagen geduld voor nodig). Dat laatste doen opa en oma. Ze hebben én geduld én besparen energie, én het is ook nog eens leuk om te zien hoe de stukjes peper steeds droger worden.

Nadat de stukjes peper goed droog zijn kun je ze in een glazen potje/flesje stoppen, dat je daarna vult met olijfolie. Zo, dat de stukjes peper onder de olie staan. Oma gebruikt een koffiemelkflesje. Zo kan ze meer flesjes vullen, een flesje peperolie cadeau geven en gemakkelijker een klein beetje gebruiken (een flesje schenkt gemakkelijker dan een potje). Want peperolie is best pittig. Nu een paar dagen laten trekken. Het is belangrijk dat na 1 tot 2 weken de stukjes peper uit de olie worden verwijderd. Dit gaat het gemakkelijkste door de olie door een zeefje te gieten. Wel terug in een potje of flesje en niet zoals oma per ongeluk deed, door de gootsteen 🤖. Nu is de olie klaar voor gebruik.

Uit de pepers heeft opa de pitten gehaald. Die liggen nu te drogen. Eind maart gaan ze de kweekbakjes in om zo nieuwe peperplantjes te kweken 🌱.



TIP!! Zijn je pepers nog groen? Niet getreurd, leg ze op een schoteltje of stukje keukenrol in de vensterbank, in het zonnetje, en ze worden vanzelf rood.

Basilicumolie

Ook van basilicum kun je olie maken. Dat vergt minder geduld 😊. Past goed bij Luca, die niet echt geduldig is. Hij kon gewoon wat blaadjes in een glazen potje met afsluitbaar deksel stoppen, er olijfolie bijgieten, tot de blaadjes onder de olie staan, deksel op de pot draaien en na een week de olie door een zeef gieten. Dat vergeet Luca niet, want hij wil niet dat de blaadjes verrotten en dat hij lang moet wachten tot opa en oma de olie kunnen gebruiken in zijn lievelingseten: spaghetti.



Veel plezier en smakelijk eten!