Gressløkolje



Ingredienser

♥ 80 g frisk gressløk
♥ 3 dl rapsolje (se tips)
♥ 1 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Skyll gressløken og tørk av godt med kjøkkenpapir.

Ha gressløk i en liten food processor sammen med rapsolje.

Kjør dette sammen til en tykk mos. Smak til gressløkmosen med flaksalt.

Press gressløkmosen gjennom en sikt slik at du får skilt ut den grønne gressløkoljen.

Ha gressløkoljen gjerne på en liten flaske, så har du oljen klar til bruk.

Tips

♥ Jeg foretrekker å bruke smaksnøytral olje til denne gressløkoljen, og brukte her rapsolje. Det går også fint å bruke solsikkeolje eller en mild type olivenolje.

♥ Ikke kast gressløkmosen som blir igjen i sikten. Dette kan du for eksempel bruke i en salatdressing eller i en saus, eller rett og slett smøre på brødskiven.

♥ Jeg har her brukt en liten plastflaske (kalles dressingflaske eller oljeflaske) til å oppbevare gressløkoljen i. Fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker.

♥ Gressløkolje har lang holdbarhet i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresslokolje