

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS
RÖKIG RAMSLÖKSOLJA MED STING



Ingredienser, ca 25 cl:

- Ramslöksblad ca 25 st
- 3 dl rapsolja
- 2 krm salt
- 1 krm chiliflakes
- Några droppar rökarom

Gör så här:

1. Hetta upp oljan till 70°
(annars blir inte oljan grön)
2. Mixa ramslöksbladen till en grov smet med en stavmixer.
3. När oljan är varm så häller du i de mixade ramslöksbladen i oljan och mixar allt tillsammans. Låt sörjan svalna, sila av. tillsätt salt och chiliflakes. Häll upp oljan i en vacker glasflaska med lock. Färdigt. Vänd din oljeflaska då och då, flaksen hamnar i botten