

Nodig: Turks brood of Stokbrood, Pepermolen, (Lo)Zout, Balsamico. Olijfolie

Echte gezonde Olijfolie is troebel en zo lekker dat je het zelfs graag zo drinkt. Als je je dat niet kunt voorstellen dan wordt het tijd dat je voor de echte olie gaat.

Geen peperpoeder gebruiken, dit is smakeloos spul. Als poeder verlies peper zijn smaak snel. Gebruik bijvoorbeeld LO-SALT (mét Jodium) dat is 2/3 Kaliumchloride en 1/3 ons normale Natriumchloride. Als tegenhanger van Natrium kunnen we het Kalium goed gebruiken.

Doe Olijfolie in een schaaltje. Hier komt een scheutje Balsamico bij. De verhoudingen zijn erg persoonlijk, maar je hebt maar weinig Balsamico nodig. Bijvoorbeeld 1/10 deel van de hoeveelheid Olijfolie. Peper en zout erbij. Dit alles flink kloppen met een vork, het wil niet best mengen maar als je je best doet dan krijg je een flauwe bruine massa.

Af en toe zul je weer even moeten mengen. Je kunt natuurlijk de smaak aanpassen door er weer Olijfolie bij te doen.

Hier het verse witbrood doorhalen. Jammie :-)