



## Recept

### Sott'olio van sperzieboontjes

#### Nodig

kilo sperzieboontjes

5 dl natuurazijn

5 dl droge witte wijn

30 gr zout

extra vierge olijfolie

kruiden en specerijen naar smaak (knoflook, sjalotjes, peterselie, munt, rozemarijn, tijm, oregano, peperkorrels, chilipeper)

Lekker bij een plankje met kaas en koud vlees. Of als bijgerecht met vis, of gegrilde courgettes, of artisjok harten. Maar ook gewoon wat kleiner snijden om door de sla te mengen,

Zet schone(!) droge potjes en dekseltjes klaar. Kook de potjes even uit of was ze in de afwasmachine op het heetste programma.

Zet een paar schone schoteltjes in de vriezer voor het testen van de jam

Was de sperzieboontjes, 'haal ze af' en snijd ze in het gewenste formaat (je mag ze ook heel laten of halveren maar in wat kleinere stukjes passen ze gemakkelijker in de pot)

Breng de azijn met de witte wijn aan de kook. Voeg dan zout toe en roer tot het is opgelost. Voeg de sperzieboontjes toe en kook ze 15 minuten tot ze beetgaar en nog knapperig zijn. Als je knoflook en/of sjalotten gebruikt pel die dan ondertussen en snijd in plakjes. Voeg de sjalot-/knoflookplakjes een minuut voor het einde van de kooktijd toe aan de sperzieboontjes. Giet af en laat goed uitlekken in een vergiet (het azijnmengsel gebruik je verder niet meer).

Spreid de boontjes in een enkele laag over 1 of meerdere theedoeken. Leg er een tweede theedoek bovenop en duw voorzichtig op de sperzieboontjes tot ze goed droog zijn.

Vul de potten met de sperzieboontjes, knoflookplakjes en kruiden die je wilt gebruiken. Duw ze met een schone lepel wat aan zodat je zoveel mogelijk boontjes in de pot kunt doen. Giet er dan zoveel olijfolie op tot ze onder de olie staan. Tik een paar keer zodat eventuele luchtballen verdwijnen en giet dan eventueel nog wat olie bij. Sluit de potten.

Laat de potten voor gebruik minimaal vier weken intrekken. Open potten in de koelkast bewaren maar er voor het eten wel op tijd uithalen; olie stolt in de koelkast.

Kruiden: knoflook is altijd lekker, en peterselie en een klein beetje munt passen er goed bij. Maar je kunt ook voor wat meer mediterrane kruiden kiezen, of het met zwarte peperkorrels of chilipeper pittiger maken, etc. De olijfolie hoeft je niet weg te gooien als de boontjes op zijn: je kunt die nog prima voor een marinade of dressing, etc. gebruiken.