



Alhoewel look zonder look snel aan de bittere kant ligt, is het zeker de moeite om de plant te gebruiken in kleine hoeveelheden bij visgerechten of als dip. De mosterd, look en bittere smaken komen het best tot hun recht, bij de jongste delen van de planten.

INGREDIËNTEN

- een bussel jonge delen van look zonder look
- neutrale, niet bitter smakende olie
- walnoten
- zout & peper
- citroen

BEREIDING

Voeg planten toe in een maatbeker of recipiënt die groot genoeg is om later te mixen.

Voeg een handvol walnoten toe.

Voeg het sap van een een halve citroen toe en eensnuijfe zout en peper.

Breng de olie aan, en blend.