

## Feta in groene kruidenolie

- 250 gram fetakaas
- **Olijfolie “Terra Creta”**
- 2,5 eetlepel citroensap
- Geraspte citroenschil van een halve citroen
- 1 eetlepel gedroogde tomaten in olie
- Vers gemalen witte peper
- 2 takjes verse tijm
- 1 takje verse rozemarijn
- 2 takjes verse marjoraan
- 1 theelepel gedroogde pepervlokjes
- 1 teentje knoflook

### **Bereidingswijze**

Een klein potje met afsluitbare deksel goed uitwassen / uitkoken. Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn (persen mag natuurlijk ook). Snijd de feta in kleine blokjes. Laat de gedroogde tomaten uitlekken en snijd ze in kleine sliertjes.

Doe in een mengkommetje wat olijfolie en meng de gedroogde tomatensliertjes, citroenrasp, citroensap, knoflook en pepervlokjes door elkaar.

Het flesje afvullen met feta blokjes en overige ingrediënten. Bij voorkeur 1 lepel feta blokjes, 1 lepel overige ingrediënten enz. Het potje goed afsluiten en bij voorkeur minimaal 1 dag laten staan om de smaak te versterken.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

