

Hunan Chili Olie

- 240 milliliter plantaardige olie
- 90 gram gedroogde rode chilivlokken
- 2 eetlepels knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels gember, fijngehakt
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 theelepel zwarte azijn
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel zout
- ½ theelepel vijfkruidenpoeder

Verhit de olie in een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook en gember toe en bak tot het geurig is. Roer de chilivlokken, vijfkruidenpoeder, zout en suiker erdoor. Kook zachtjes gedurende 1 minuut. Zet het vuur uit en roer de sojasaus en zwarte azijn erdoor. Laat het iets afkoelen, giet het in een pot en sluit deze goed af.

Mexicaanse Chili de Árbol Olie

- 240 milliliter plantaardige olie
- 60 gram gedroogde chili peper
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel gedroogde Mexicaanse oregano
- 1 theelepel zout

Verhit de olie in een kleine pan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook, komijnzaad en oregano toe. Kook zachtjes tot het geurig is.

Roer de fijngemaakte chili peper erdoor. Laat het zachtjes sissen en haal het dan van het vuur.

Breng op smaak met zout en laat afkoelen. Zeef de olie of laat de stukjes erin en doe het over in een pot. Deze olie is heerlijk bij taco's, gegrild vlees en tortillachips.

Chili Knoflookolie

- 120 milliliter olie.
- 2 eetlepels gesnipperde knoflook.
- 2 eetlepels chili vlokken

Thaise Bird's Eye Chili Olie

- 240 milliliter plantaardige olie
- 60 milliliter gehakte Thaise bird's eye chili pepers
- 2 eetlepels knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel vissaus
- 1 eetlepel limoensap
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel zout

Verhit de plantaardige olie op middelhoog vuur. Voeg de knoflook en gehakte chilipepers toe en roerbak 1 tot 2 minuten. Haal de pan van het vuur en roer de vissaus, het limoensap, de suiker en het zout erdoor. Laat het mengsel iets afkoelen en giet het dan in een gesteriliseerde pot.

Sambal Matah

- 2 stuks ui
- 2 teentjes knoflook
- 4 stuks Thaise chili
- 1 stuk citroengras
- 8 stuks limoenblaadjes
- 1 stuk limoen
- Zout na smaak
- 1/4 tl trassie Pasta
- 240 milliliter zonnebloemolie

Doe hete olie op ingrediënten

Afrikaanse Chili Olie (Peri-Peri Stijl)

- 240 milliliter olijfolie
- 40 gram gehakte Afrikaanse vogeloog chilipepers (peri-peri)
- 2 eetlepels gehakte knoflook
- 2 eetlepels gehakte ui
- 1 eetlepel citroensap,
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder,
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel zout.

Stokbrood kruidenolie I

- 1 theelepel rozemarijn.
- 1 theelepel tijm.
- 1 theelepel basilicum.
- 1 theelepel oregano.
- ½ theelepel paprikapoeder.
- 1 theelepel zout.
- 3 tenen fijngesneden knoflook.
- 100 milliliter olijfolie.

Meng alle ingrediënten door elkaar. Smeer deze met een kwast over de afbakstokbrood.

Chili knoflookolie I

- 240 milliliter hete zonnebloemolie.
- 4 eetlepels fijngesneden knoflooktenen.
- 4 eetlepels chilivlokken.

Chili Knoflookolie II

- 240 milliliter hete plantaardige olie
- 8 tenen gesnipperde knoflook
- 200 gram gedroogde rode chilipepers
- ½ eetlepel rijstazijn
- 2 eetlepels suiker
- 1 eetlepel zout
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels sesamzaadjes