

# Opskrift på persilleolie



Randers Kommune



## INGREDIENSER:

1 L rapsolie

2 store bundter (400 gram) frisk persille eller frossen persille

## FREM GANGSMÅDE:

1. Persille og olie blendes med en stavblender i 3-4 minutter.
2. Derefter skal det varmes op til 58 C°. Det får persillens grønne farve til at blive udskilt.
3. Si persilleolien gennem et kaffefilter og hæld persilleolien på skoldede flasker.
4. Luk flaskerne til og opvarm flaskerne med persilleolie til 75 C° i ½ time. (evt. i ovn med damp/kog).
5. Herefter skal olien nedkøles til 5 C° indenfor 3 timer. Til nedkøling kan fx bruges blæstkøler eller et vandbad med is.
6. Efter max 3 timer skal persilleolien sættes i kølerum/køleskab.

## HOLDBARHED:

Persilleolien er analyseret til 60 dages holdbarhed, såfremt den hele tiden er på køl.

Da persilleolien i praksis og regelmæssigt vil tages ud og ind ad køleskabet, anbefaler vi derfor en holdbarhed på 31 dage.

Sæt en label på hver flaske med fremstillingsdato, holdbarhedsdato samt teksten "Opbevares i køleskabet".

## ANVENDELSE:

Persilleolien er nem og god at anvende til at pynte retter med. Det kan fx være en suppe, en dysfagi-ret, kartoffelmos eller måske blot nogle få dråber på kanten af en tallerken. Alt sammen kan være med til at give retten et ekstra pift. Vi spiser med øjnene, og smukt anrettede tallerkener kan være med til at vække appetitten hos nogle borgere.

