

# Crispy chili oil

Ann  
Koekepan

Voor 1 groot bokaaltje

- 2 dikke sjalot, in ringetjes 85 g
- 4 teentjes knoflook, gepeld in dunne schijfjes
- 7 cm verse gember, ongeschild in schijfjes en dan in dunne reepjes/blokjes
- 250 ml koolzaadolie
- 2 tl gochujang
- 5 el gochugaru (koreaanse chilivlokken)
- 1 el chilivlokken
- 1 el sesamzaadjes
- 1,5 tl bruine suiker
- 2 tl zout

Chiliolie (Hong You 辣油) in het Chinees is een onmisbaar ingrediënt in de Sechuaanse keuken. Dit sausje is bijna bij 'alles' te serveren, een lekkere noedelschotel, rijst en zeker bij gestoomde wonton. Probeer de olie zeker ook eens op je pizza of in de tomatensaus van je pasta, op een gekookt of gebakken eitje kortom, houd je niet in, experimenteer en geniet!

Deze olie is niet té pikant en lekker 'crispy' door de gebakken sjalotjes en look. Ik voeg er gochujang, een Koreaanse saus vol umami aan toe (net zoals Pimenton doet).

Maak de olie goed heet zodat je die lekkere, rokerige smaak krijgt. Je vindt op het internet heel wat verschillende recepten allemaal een tikje anders, in mijn versie zit bijvoorbeeld geen steranijs omdat ik die mijn smaak niet zo graag heb, maar ga gerust je gang met extra kruiden (**zie tips**).

Verwarm je oven op 100°C en steriliseer je goed afgewassen en gespoelde bokaal tot gebruik in de oven (ong. 15 min.).

- Doe de sjalotten en de knoflook in een steelpannetje en doe er de helft van de olie bij en zet op het vuur en laat sudderen tot alles mooi gekleurd is.
- Tegen het einde voeg je de gember toe en laat nog even meebakken.
- Ondertussen doe je alle andere ingrediënten in een hittebestendige kom en zet je er een zeef op, giet de hete olie met o.a. ui in de kom over de ingrediënten door de zeef. Laat uitlekken.
- Snij de crunchy look, sjalot en gember grof en zet even opzij.
- Warm de andere helft van de olie op tot ongeveer 140°C, giet over je ingrediënten, dit zal sissen.
- Roer even, voeg de look en sjalot toe en schenk in je bokaal en sluit dadelijk met een ijzeren deksel.
- De crispy chili oil kan tot 3 maanden (of langer) bewaard worden in de frigo.

## TIPS

- Voeg eventueel één extra ingrediënt of meer bij je olie, proef en ontwerp je eigen saus: : 2 el sojasaus, 1 steranijs, 1 kaneelstokje, ½ tl rijstazijn, 1,5 tl sesamololie, kardemom of gedroogde laurierblaadjes. Je kan ook de anijssmaak versterken met ½ tl venkelzaad. Experimenteer naar hartelust en noteer wat je toevoegt voor een volgende keer.

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een [@annkoekepan](#) te zetten op je sociale media.

Ik kom heel graag piepen naar wat jij klaar maakt, zo een tag verwittigt mij dan plus, het maakt wat reclame voor mij, waar ik je erg dankbaar voor ben.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.