

(odc.21) salsa verde

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.21)

trudność: **łatwe**

Składniki

1 duży pęczek natki pietruszki
1 pęczek mięty
1 pęczek bazylii
1 ząbek czosnku
garść drobnych kaparów
garść korniszonów
2-3 fileciki anchois
1 łyżka (15 ml) musztardy Dijon
oliwa extra vergine
1-2 łyżki (15-30 ml) octu z czerwonego wina
sól i pieprz

Przygotowanie

Natkę, mięte i bazylię drobno posiekać. Czosnek obrać, pokroić na plasterki, posypać solą i rozgnieść na miazgę płaską stroną noża. Korniszony pokroić na plasterki, fileciki anchois drobno posiekać. Dorzucić kapary i wszystko razem przesiekać. Przełożyć do miski, dodać musztardę i tyle oliwy, żeby składniki dały się mieszać, dodać ocet, doprawić solą i pieprzem, wszystko razem dobrze wymieszać.

© Jamie Oliver 2002