**Limoenolie**

Nodig:

1 limoen

100 ml olijfolie

½ theelepel tijm

Bereiding:

Was de limoen en schil met een dunschiller de groene schil er af. Zorg dat je heel dun schilt, de witte schil smaakt bitter. Pers de limoen uit, het sap kan vast in je schone flesje. Verwarm de olijfolie met de schillen en de tijm in een pannetje. Als de schillen komen bovendrijven, is de olie klaar. Laat 'm wat afkoelen en zeef de schillen uit de olie. Voeg samen met het sap. Voor gebruik schudden.