**Truffelolie**

**verse truffel**
**olijfolie**

Truffelolie zelf maken dat doe je door een verse truffel, goed geborsteld en niet geschild, in flinterdunne plakjes te snijden. Verwarm die in extra vierge olijfolie, maar laat niet bakken!

Giet de olie met de truffel in een flesje en klaar!

Gebruik de olie om over je gerechtjes te sprenkelen net voor het opdienen. Toppers op dat vlak zijn omeletten, pasta’s, risotto’s, champignonsoep en gebakken paddenstoelen.

De ene truffel is evenwel de andere niet. Toegegeven, in mijn experiment op foto heb ik gekozen voor de goedkoopste oplossing: de geconserveerde zomertruffel. Die heb je voor een goeie 10 € ’t stuk.

De duurste variant is de verse wintertruffel, maar hou dan rekening met minimum 7€ per gram! De verse zwarte zomertruffel is de tweede beste optie. Minder smaak maar wél goedkoper. Je kan wel je flesje een paar keer bijvullen met zuivere olie en het een tijdje laten trekken voor een nieuwe ‘oogst’.