

Örtsalt



Om man har ett överskott på örtekryddor när hösten kommer är det en god idé att göra eget örtsalt. Man kan blanda olika sorters örter beroende på vad man själv gillar. Jag är personligen mest förtjust i timjansalt, gjort på bara timjan, salt och vitlök, men gjorde en omgång med:

50g kinesisk gräslök, som har en smak av vitlök

50g persilja, timjan och blad fr stjälkselleri

200g havssalt

4 medelstora vitlöksklyftor

Mixa örter, vitlök och hälften av saltet. Bred ut på bakplåtspapper och torka på 50grader i varmluftsugn med luckan på glänt, det tar ca 2-3 tim. man kan även låta blandningen torka i rumsvärme, då tar det nog ett par dagar. När blandningen är torr mixar man den igen tillsammans med resten av saltet.

Man kan variera både mängder och örter efter sin egen smak och tillgång.

Jag gjorde också salt med olika sorters blomblad från ätliga blommor.

På bilden nedan syns rosa rosensalt som är blandat med kronblad från en mörkrosa ros som heter Rose de Recht, och gult salt med kronblad från ringblomma. Jag gjorde även salt med mörklila penséer, det blev fint. Dessa salt smakar mest just salt, men är vackra att ha på matbordet och en rolig och billig present, som ändå är personlig och visar litet omtanke, gärna förpackat i en fin burk.

Suzanne Gundler

