

Drie recepten voor zelfgemaakt kruidenzout

Ingrediënten voor mediterraan kruidenzout

- 120 g Fleur de Sel (of als alternatief, grof zeezout)
- 1 eetlepel verse tijm (ongeveer 5-6 takjes)
- 1 eetlepel verse rozemarijn (ongeveer 3-4 takjes)
- 1 eetlepel verse basilicum



Ingrediënten voor rozemarijnzout met gekleurde peper

- 120 g grof zeezout
- 1 eetlepel verse rozemarijn
- 1 eetlepel kleurrijke peperkorrels
- sap van ½ citroen

Ingrediënten voor vanillezout

- 120 g grof zeezout
- 1 vanillestokje

Bereiding

1. De kruiden wassen, droog schudden en de blaadjes van de stelen verwijderen.
2. Hak de kruiden zeer fijn en plet ze met de platte zijde van een mes of stamp ze fijn met een vijzel. Hierdoor komen de etherische oliën optimaal vrij.
3. Vermeng de fijngehakte kruiden met het zout.
4. voor het vanillezout het stokje in de lengte open snijden en het merg eruit schrapen. Vervolgens het stokje in kleine stukjes snijden. Vermeng de stukjes en het merg goed met het zout.
5. Vul het mengsel in een grote glazen pot en sluit deze goed af. Laat je zoutmengsel minimaal 1 dag trekken.
6. Vul kleine glazen potjes of weckglasjes met het zelfgemaakte kruidenzout en sluit af met een kurk of glazen deksel. Dit is erg decoratief en leuk om cadeau te geven. Als extraatje kun je er nog een klein houten lepeltje bij geven.