

Katarinas kolonilott



KATARINAS ÖRTSALT

Ingredienser:

2 dl flingsalt

1-2 st klyftor färsk vitlök

Färska kryddor efter tillgång och behag, t ex oregano, rosmarin och timjan.

Gör så här:

Börja med en mindre mängd salt.

Lägg det i en mortel tillsammans med de färska kryddorna och vitlöken.

Mortla så att salt, vitlök och kryddor blandas väl.

Tillsätt resten av saltet och fortsätt mortla.

Lägg örtsaltet i en tätslutande glasburk.