

GEAROMATISEERDE ZOUT



Vorbereiding : 2 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** Minikom voor blender

Ingrediënten : 1 Jar

1. Principe: mix de kruiden (op snelheid 4 of met de Pulse functie) meer of minder fijn afhankelijk van uw smaak, voeg vervolgens het zout (fijn, grof of zeezout) of de suiker toe en schud om alles te mengen. U kunt ook alles tegelijkertijd mixen, als u een fijnere textuur wilt, maar als het zout vochtig is zal dit minder goed gaan. Het aroma van versgemalen kruiden is veel sterker, u heeft er dus erg weinig van nodig: ca. 3 eetlepels kruiden op 200 g zout of suiker. Bewaar de melanges in een glazen of aarden pot. Mix alle kruiden 40 seconden in de minikom op snelheid 4. Open de kom, voeg 200 g zout toe. Sluit de kom weer en schud alles goed door elkaar.