



## Örtsalt

---

Att göra sitt eget örtsalt är enkelt och kan bli fantastiskt gott! Här har man möjlighet att välja örter helt efter tycke och smak, och kan göra olika örtsalt för olika ändamål. Säg adjö till glutamatspackade allkryddor och grillkryddor och gör dina egna i stället!

Örtsalt är gott till nästan all matlagning, och kan bli den där magiska kryddan som för en anrättning från att vara totalt menlös till att bli en kulinarisk upplevelse. Det viktigaste är att plocka örterna en torr och solig dag, eftersom de har mest smak då.

### Det här behöver du:

2 l blandade färska örter  
2 msk finmalet havssalt eller annat salt  
½ squash  
2 tomater  
½ purjolök  
2 klyftor vitlök  
½ – 1 röd chilifrukt  
½ röd paprika  
2 cm pepparrot

### Bra örter att använda är:

Libbsticka – har rik och kraftig buljongsmak och är huvudingrediens i många örtsalt  
Persilja – brukar jag ta mycket av  
Basilika  
Oregano  
Timjan  
Gräslök  
Mejram

### Så här gör du:

1. Hacka örterna grovt och lägg dem i en matberedare.
2. Skär upp grönsakerna och lägg dem också i matberedaren.
3. Kör beredaren tills allt är finfördelat, det ska vara som en lös gröt.
4. Tillsätt saltet och kör en kort stund till.
5. Bred ut den gröna gröten på en plåt täckt med bakplåtspapper och sätt in i ugnen på 40° med luckan på glänt. Låt stå över natten, eller tills gröten har torkat helt och hållet.
6. Kör den torkade gröten i mixer igen till ett pulver. Ibland kan pulvret behöva torka lite till.
7. Lägg örtsaltet i en glasburk med tättslutande lock.

© Isdimma 2010