

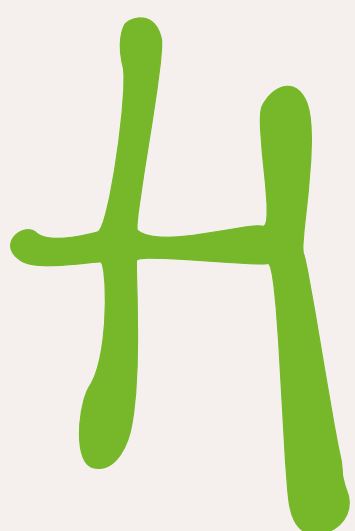
Kryddersalt

1 dl friske krydderurter, fx lige dele persille, kørvel og timian
Ca. 100 gram groft havsalt

Skyl urterne, og dup dem helt tørre. Brug kun bladende fra urterne, og fjern de hårde stængler. Blend de hakkede urter til mos. Tilsæt salt, og blend det sammen.

Bliver saltet opløst, tilsæt da mere salt. Bred det våde salt ud på en bageplade, og stil det ud i solen. Vend rundt i det jævnligt. Alternativt kan det tørre i ovnen ved 200 grader i ca. 60 min.

Når saltet er helt tørt, hældes det på glas eller i en kværn. Er det tørre salt for klumpet, giv det da en kort tur i blenderen.



HAVESELSKABET

Haveselskabet er en nonprofit almennyttig forening af haveglade medlemmer, der har delt og dyrket haveglæden i over 180 år. Foreningen udgiver medlemsmagasinet Haven, der ikke kan købes i løssalg.