



Kruidentzout zelf maken

Met rozemarijn, tijm en salie en Keltisch zeezout kun je de héérlijkste dingen maken. Kruidentzout bijvoorbeeld.

Dit is een totale delicatessen. Alles wat je maakt smaakt er veel lekkerder door. Vis, vlees en ovengerechten etc,...

En het is in 5 minuten klaar !

Kruidentzout zelf maken

- Schoon glazen potje
- Droog wit zeezout
- 1 eetlepel gedroogde rozemarijn
- 1 eetlepel gedroogde tijm
- 1 eetlepel gedroogde salie
- 1 theelepel gedroogde zwarte peper

Dit rozemarijn kruiden zout is in een handomdraai klaar. Neem een glazen pot, die je kunt afsluiten. Bijvoorbeeld een lege pot waar doperwtjes of bonen in hebben gezeten. Was of kook de glazen pot goed schoon. Of doe het in de afwasmachine. Mét het dekseltje.

Vul dan de helft met droog wit zeezout in de schone pot. Als je de grijze keltische soort neemt, dan lukt het draaien in de zoutmolen niet meer goed. Het plakt. Voeg er 1 flinke eetlepel gedroogde rozemarijn, 1 flinke eetlepel gedroogde tijm en 1 flinke eetlepel gedroogde salie aan toe. Doe er 1 theelepel gedroogde zwarte peper bij. (Of 4 seizoenen pepermix bolletjes)

Deksel erop een goed schudden

Klaar !

Nu kun je deze kruidentzout in een zoutmolen doen.

Variatie tip : Je kunt er extra ook een paar gedroogde rozenblaadjes of gedroogde lavendelbloemen in doen