

# Madspildstip

Krydderurtesalt



JESPERS TORVEKØKKEN

# Lav dine friske krydderurter om til krydderurtesalt

## Sådan gør du

Skyl en stor håndfuld krydderurter fx basilikum og blend dem sammen med 2 dl. havsalt eller himalaya-salt og et halvt fed hvidløg. Tør det i ovnen ved 70-75° i 1½ - 2 timer afhængig af hvor meget urtesalt der er.

 Brug stilkene. De indeholder masser af smag.

