

## Provence-i fűszerkeverék

Szerző: -ka-p-r-

2007. szeptember 12.

Utolsó frissítés: 2007. szeptember 13.

Ez a fűszerkeverék, mint azt a neve is mutatja, dél-Franciaországban származik, s bár őr- gy, ebben a formában ott nem hagyományos, összetevői megjelennek minden jellegzetes ételekben. Univerzális mediterrán alapfűszerről van tevékeny szó, melynek illata és fanyar frissessége még szárazított formában is mellbevigés. Salátákhoz, ragukhoz, vagy sültekhez aprított, nyers formában is használhatjuk, de ekkor ügyeljünk rá, hogy jóval erőteljesebb, intenzívebb ízeknek fognak felszabadulni. Szárítva ajánlatos jó zárt edényben tartani, illetve felhasználás előtt mozsárban jó megőrni, mivel a rozsmaring egésszben maradt levelei egyeseket zavarhatnak. Jó barátságban van egyébként a fokhagymával, a tejszínnel, illetve savanyúságok miatt a babérlevéllel, a paradicsommal és a borral. Szinte minden alkotórésze győgnévnyköt is használható, ezért ételtani hatása is igen kedvező. Összetevői: 1-1 rész: bazsalikom, kakukkfű, majoránna, zsálya Recept: Provence-i fűszermáj