

# 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, éppen a formájában ott nem hagyományos, összetevői megjelennek minden jellegzetes ételekben. Univerzális mediterrán alapfűszerről van tehát szó, melynek illata és fanyar frissessége még szárazított formájában is mellbevigő. Salátákhoz, ragukhoz, vagy sültetekhez aprított, nyers formájában is használhatjuk, de ekkor ügyeljünk rá, hogy jóval erőteljesebb, intenzívebb ízeknek fognak felszabadulni. Szárítva ajánlatos jó edényben tartani, illetve felhasználás előtt mozsárban jó megtörni, mivel a rozsmaring egészen 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 győtványos is használható, ezért ételtani hatása is igen kedvező. –összetevői: 1-1 rész: bazsalikom, kakukkfű, majoránna, zsályia Recept: Provence-i fűszermáj