Ramsløksalt

Ingredienser



♥ 100 g friske ramsløkblader
♥ 250 g maldonsalt (se tips)

Fremgangsmåte

Skyll ramsløkbladene godt under rennende vann og tørk bladene deretter med kjøkkenpapir. Du kan bruke både blader og stilkene.

Kutt opp ramsløk i store biter og ha i en liten food processor. Kjør dette sammen slik at bladene knuses til små biter.

Tilsett saltet. Kjør videre til saltet blander seg jevnt med ramsløkbladene.

Dekk en stekeplate med bakepapir og ha ramsløkblandingen på platen. Bruk baksiden av en spiseskje til å fordele blandingen jevnt utover platen i et tynt lag.

Sett platen i midten av stekeovnen og la ramsløksaltet tørke ved 50°C i ca. 7 timer. Vend litt rundt på saltet etter at det har gått 4–5 timer, før du lar det tørke videre i ovnen. Det er normalt at saltet vil dele seg i flak.

Ta platen ut av ovnen og la saltet avkjøles og tørke på platen i romtemperatur til dagen etter. Alternativt, slå av varmen på ovnen etter 7 timer og la brettet bli stående i ovnen over natten.

Ha det knusktørre saltet i food processoren og kjør det sammen til det er helt jevnt og finkornet.

Ha saltet over på et glass med lokk eller tett beholder.

Tips

♥ Jeg foretrekker å bruke maldonsalt, men det går også helt fint å bruke for eksempel grovkornet himalayasalt eller helt vanlig, grovkornet salt.

♥ Så lenge du passer på at saltet er HELT tørt før du knuser det og har det på glass, har Ramsløksalt kjempelang holdbarhet! Dersom det senere skulle danne seg klumper i saltet, er det bare å kjøre det en ny runde i food processoren for å få det finkornet igjen.

♥ Ramsløk kan plukkes i naturen, eller fås kjøpt i enkelte delikatesseforretninger og matmarkeder i sesong.

♥ For flere oppskrifter med ramsløk, se **HER**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ramsloksalt