

Att göra örtsalt själv är inte speciellt svårt och det blir gott. Det finns säkert mängder av sätt att göra d

Jag tog ca 1,5 vanligt grovt salt, salt som salt tänkte jag. Sedan bar det iväg till kolonilotten och plock

Jag lät kryddorna ligga i saltet ett par timmar för att lakas ur lite. Därefter var det dags för morteln.



Att tänka på

Libbstickans smak tycker jag är viktig i örtsaltet men man ska absolut inte ha för mycket i. Den tar lätt över. Jag tycker jag fick en bra blandning denna omgång men jag ska ta mer örter nästa gång.

Även pepparmyntan är stark i smaken och man vill inte att denna ska ta över utan bara finnas för fyllighetens skull, så inte för mycket av denna heller.