



Daslookzout

Zout

De keuze aan verschillende zouten is enorm. Neem maar eens een kijkje op www.salsamentum.nl en tel de landen waar zout vandaan komt. Er zijn dan ook heel veel verschillende bronnen waaruit zout afkomstig kunnen zijn: zoutmeren, de zee, zout uit veen, zout uit bergkristallen... noem maar op.

Het maken van samengestelde zouten is simpel. Je moet er alleen wel voor zorgen dat je goed zout hebt. Ik vind grof zeezout het beste, maar je kunt ook experimenteren met andere soorten. Zo kun je heel gemakkelijk zeezout met eekhoorntjesbroodpoeder of met laurier maken. Wel ga ik altijd uit van de hardere kruidensoorten. Met zachte, groene kruiden erdoor gaat zout over het algemeen naar hooi smaken, en dat wil je niet. Ook belangrijk: werk fijn en vermaal alles goed tot een poeder. Dus geen zout met grove stukken kruiden of paddenstoelen erin, maar echt een mooi, glad mengsel.

Daslookzout

In plaats van daslookbollen kun je voor dit recept ook poeder van eekhoorntjesbrood gebruiken.

Ingrediënten:

100 gram daslookbollen
100 gram zeezout

Werkwijze:

- Rook de daslookbollen 15 minuten in een rookpan
- Droog de bollen en vermaal ze dan samen met het zeezout tot een poeder

