

Verse kruiden | Épices fraîches

NL

Door het pacosseren van verse kruiden met kwalitatieve koud geperste olijfolie die vooraf werden ingevroren, komen de etherische oliën afkomstig van de bladen van de kruiden helemaal tot zijn recht. Er ontwikkelt zich een volle en intensief kruidaroma dat kan toegevoegd worden aan pasta gerechten, of bij sauzen of op salades als intensieve aromagever.

350 g bieslook

150 ml olie

10 g zout

Doe alles samen in de mengbeker en vries min 24 uren in à - 22 °C, pacosseer 3 x en zeef alles , is heerlijk bij gebakken vis.

FR

En pacosser des herbes fraîches de qualité avec de l'huile d'olive extra vierge pressée à froid, préalablement congelée, les huiles essentielles provenant des feuilles des herbes se révèlent pleinement. Il en résulte un arôme herbacé intense et riche qui peut être ajouté aux plats de pâtes, aux sauces ou aux salades pour leur donner un arôme prononcé.

350 g de ciboulette

150 ml d'huile

10 g de sel

Mélangez tout dans un mixeur et congeler pendant au moins 24 heures à -22°C. Pacossé 3 fois et tamiser le mélange. C'est délicieux avec du poisson cuit.