

Vilka kryddor man ska använda i sina örtsalter beror helt på vad du har tillgång till och vad du vill ha saltet till. Man kan göra salter speciellt till fiskrätter eller grillrätter, tex ett rosmarinsalt till lammrätter eller ett allsidigt salt som passar till allt. Kanske gör du 'Säsongens örtsalt' med det du hade i trädgården just den här våren, sommaren eller hösten. Det blir unika blandningar med fantastiska smaker och färger.

untitled.bmp

Exempel på ingredienser förutom salt kan vara timjan, oregano, basilika, dill, kirskål, gräslök, gul lök, vitlök, chilipeppar, salvia, purjolök, mejram, rosmarin, brännässla, morot, rotselleri, isop, pepparrot, äpple, gurkört mm. Blomblad från alla ätbara blommor går bra att ha med.

Om du tillsätter några få eller ett flertal örter och grönsaker är helt upp till dig. Det går variera i oändlighet. Endast erfarenheten kan avgöra vad just du kommer att föredra för smaker.

Ett gott råd är att vara försiktig med ingredienser som ger en skarp eller stark smak, som t ex chili, pepparrot, salvia och libbsticka. Om du vill tillsätta lite alger – finns att köpa i hälsokostaffärer, bör du göra det när örtsaltet nästan torkat klart annars kan det bli en alltför genomträngande smak.

Libbsticka ger den typiskt fylliga smaken man får i buljong och kan vara lämplig att ha med, men i lagom mängd. Lök ger även den en fyllig smak och det kan vara en bra idé att göra rena löksalter.

Vissa grönsaker får en fylligare eller sötare smak av att rostas i ugn eller över öppen eld innan de mixas, t.ex. paprika, chilifrukter och tomat. Det kan även vara lämpligt att ta bort skalet efter rostning, men det är inte nödvändigt.

[Petters örtsalt.1.bmp](#)

Om du brukar köpa örtsalter kan du titta i innehållsförteckningen på burkarna och inspireras av dessa. Kom ihåg att ingredienserna skrivs i fallande ordning. Den det är mest av står först och den det är minst av står sist.

Örtsaltet går utmärkt att använda istället för salladskrydda tillsammans med pressad citron och kallpressad olivolja.

Hur stor del salt i förhållande till örter du använder är beroende på vad du tänker använda det färdiga örtsaltet till. För att ersätta buljongtärningar eller köpes fonder tar man lite salt och större andel kryddor – ungefär 1-2 msk salt till 4 dl mixade örter. På detta sätt får du en välsmakande buljong utan de smaktillsatser som finns i köpta produkter, och det är dessutom mindre salt och mer smak i det. För ett bordssalt tar du mer salt och mindre örter – ungefär 1 dl salt till 4 dl mixade örter.

[Petters örtsalt.2.bmp](#)**Hur gör du?**

För att göra ett eget örtsalt behöver du valfria örter, växter och grönsaker, salt av bra kvalitet – förslagsvis ett oraffinerat finmalet havssalt som finns att köpa i hälsokostaffärer, och en matberedare eller en mortel.

Skölj och skala grönsaker, repa örterna från stjälkar(ska helst inte sköljas) och lägg upp allt i högar så att det är lättare att ha koll på vad och hur mycket du har av varje ingrediens. En mindre del av grönsakerna och örterna kan vara torkade eller frusna.

Mixa dina valda ingredienser i matberedaren eller stöt noga i mortel. Ska du göra mycket örtsalt kan du behöva mixa allt i omgångar för att det verkligen ska bli finfördelat. Ört och grönsaksmoset ska vara blött, och desto mer salt du ska tillsätta desto blötare behöver moset vara. Ett tips på att få upp fuktighetshalten kan vara att tillsätta äpple i moset. Saltet drar åt sig fukten och tar på så sätt åt sig av smaken. När alla grönsaker och örter är mixade tillsätter du saltet. Om du är rädd

om knivarna i din matberedare blandar du det noga för hand, annars kör du det i matberedaren en stund tills det blandats väl.

[Petters örtsalt.5.bmp](#)

Nu är det dags att torka örtsaltet. Bred ut det tunt på en bricka eller plåt och ställ antingen ovanför vedspisen, i en solugn eller i en vanlig ugn på max 50 grader med luckan på glänt. Oavsett vilket sätt du väljer att torka örtsaltet på så måste du röra om i det med jämna mellanrum. Torktiden varierar beroende på metod, hur blöt blandningen var från början och hur mycket du lagt upp på brickan eller plåten. Det kan ta från ett par timmar på en plåt i ugn till ett par veckor i rumstemperatur. Salt har en konserverande effekt och det finns risk för att örterna blir dåliga innan de torkat om du har för lite salt i blandningen och väljer att torka i rumstemperatur. För att minska risken att få ett sämre resultat bör du alltså försöka torka örtsaltet så snabbt som möjligt.

När örtsaltet torkat helt kan du antingen köra det i din matberedare eller så krossar du det i morteln. Detta är för att finfördela eventuella klumpar och större bitar av örter som kan finnas kvar. Om ditt örtsalt ser fint ut kan du hoppa över detta och istället börja hälla upp det i rena, torra burkar med tätslutande lock. Se till att saltet verkligen är torrt innan du häller upp det på burkar annars blir det förstört. Förvara burkarna mörkt och torrt.



### Förslag på blandningar.

Löksalt: Havssalt, gul lök, stjälkarna från luftlök, gräslök, piplök och vitlök.

Jan Gustafson-Berge's blandning: Havssalt, gul lök, röd lök, vinterkyndel, pepparrot (rot och unga blad), åkersyra, gräslök, mejram, timjan, dragon, sallat, oregano, vitlök, basilika (vanlig- och röd basilika), stjälkselleri, vallört, isop, äpple, röd chili, grön och vit paprika, torkad navellav, ringblomma, blomsterkrasse (knoppar och färska frö), nässla (blad och frö), persilja, salvia, libsticka, dansk körvel, morot, röd trädgårdsmålla, kajplök, gourmetgeranium, rosmarin, purjolök, vallört, unga rödbetsblad och spirulina alger.

Bergströms blandning: 1/3 färsk lökblast, 1/3 färsk libbsticka och 1/3 av de kryddor man råkar ha gott om för tillfället.

Mångårdens örtsalt - Grill: Havssalt, röd- och gul lökblast, rostad röd paprika, blandade kryddor, tomat, vitlök och selleri.

Mångårdens örtsalt - Potatis och rotfrukter: Havssalt, gul lökblast, rostad röd paprika, selleri och lite rörsocker.

Mångårdens örtsalt - Chili: Havssalt, chilifrukt av valfri styrka, oregano, gul lökblast och vitlök.