

Salat krydderolie estragon & basilikum

Denne olie er en frisk olie som skal opbevares på køl efter brug den er tænkt til salater med en god sherryeddike.

10 friske kviste estragon

10 friske kviste basilikum

Jomfru oliven olie - første pres. Ca. 0,5l

- Kviste og blade af estragon og basilikum kommes i morteren med lidt groft salt. Det hele kvases.
- Lidt af den gode oliven olie tilsættes og morteren "vaskes" i olie
- Det hele kommes på en karaffel og hviler på køl i ca. en uge.



Opskrifter på Krydder-olier

af Kenneth Wexiø



Ideen bag disse krydderolier er, at man vælger olie ud fra hvad den skal bruges til. Hvis olien skal bruges til at stege i, så skal man vælge en vindrue-, raps- eller en oliven-olie som kommer fra anden eller tredje pres, og som kan tåle høje stegetemperaturer.

Det er stort set kun fantasien der sætter grænser for hvad man kan krydder olien med - det vigtige er, at man giver smagsstofferne mulighed og tid til at trække ordentligt ud i olien.

Skærmdild citron & sort peber

Denne olie er god til fisk og skaldyr

1 stk. skærmdild (krone) alt efter størrelse

Skal af 1 citron

7 sorte peberkorn

Oliven olie fra anden el. tredje pres. Ca. 0,5 l.

- Skærmdilden klippes i små buketter
- Peberkorn knuses groft i en morter
- Skallen af en citron (uden det hvide da det giver en bitter smag)
- 5 deciliter oliven olie.
- Alle krydderier varmes op i gryden uden de tager farve.
- Olien tilsættes og varmes op til 120 grader, herefter trækkes olien fra varmekilden og hældes på en karaffel. Den hviler i en uges tid før brug.



Timian hvidløg & Røget olie

Denne olie er god til vildt og lam.

10 kviste frisk timian

1 frisk hvidløg (label rouge)

Bøgesavsmuld til rygning

Oliven olie af anden el. tredje pres. Ca.0,5 l.

- Olien skal ryges. Her er det godt at bruge sin grill. Man tager en bakke, som er undværlig, og hælder ca.150 gram rygesmuld. Det varmes op til det begynder at ryge. Herefter stilles olien på en rist i en ildfast beholder og det hele dækkes til med stanniol. Det ryges herefter i 30 min.
- Timian og hvidløg knuses i morter
- Det varmes herefter forsigtigt op i en gryde, og tilsæt så den røgede olie.
- Det varmes op til 120 grader C.
- Herefter trækkes olien fra og hældes på en karaffel
- Det skal hvile en uges tid før brug

Hvis det forekommer for omstændigt, kan man undlade at ryge olien og blot anvende en almindelig god olie.