

Φτιάχνοντας μείγματα με βότανα

Μια από τις πολλές ανταμοιβές και χαρές του να έχεις το δικό σου βοτανόκηπο είναι η χρήση της σοδειάς ολόχρονα, τόσο για το μαγείρεμα, όσο και για τη αρωματική διακόσμηση του σπιτιού! Αν φυσικά δεν έχετε δημιουργήσει τον δικό σας κήπο τότε απλά αγοράστε από την αγορά διάφορα βότανα και μπαχαρικά και απολαύστε.



Καρυκεύματα απ' το Τέξας

Αυτό το μείγμα είναι άψογο πάνω από κρέατα, πουλερικά, θαλασσινά, κυνήγια και λαχανικά που θα ψηθούν στη σχάρα. Σκορπίστε πάνω στις πατάτες ή βάλτε το σε γιαούρτι άπαχο και σερβίρετε.

- 3 κουταλιές σούπας αποξηραμένο κολιάντρο
- 2 κουταλιές σούπας αποξηραμένη ρίγανη
- 4 κουταλιές σούπας αποξηραμένο θυμάρι
- 2 t κουταλιές σούπας καλής ποιότητας τσίλι σε σκόνη
- 2 κουταλιές σούπας φρεσκο-αλεσμένο μαύρο πιπέρι
- 2 κουταλιές σούπας αλεσμένο κύμινο
- 2 μικρά αποξηραμένα πιπέρια τσίλι, dried chilli peppers, κοπανισμένα
- 1 κουταλάκι τσαγιού αποξηραμένο σκόρδο

Ενώστε τα υλικά σε ένα αναμικτήρα και αλέστε. Φυλάξτε σε γυάλινο δοχείο κλειστό καλά σε θερμοκρασία δωματίου.

Μείγμα εξοχής

Τέλειο για σαλάτες, σούπες, λαχανικά στον ατμό, και ανακατεμένο με βούτυρο για ψωμιά και μπισκότα. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σαν υποκατάστατο του αλατιού.

- 5 κουταλιές σούπας τεμαχισμένο φρέσκο θυμάρι ή 5 κουταλάκια αποξηραμένο
- 4 κουταλιές σούπας τεμαχισμένο φρέσκο βασιλικό ή 4 κουταλάκια αποξηραμένο
- 4 κουταλιές σούπας τεμαχισμένο φρέσκο chervil ή 4 κουταλάκια αποξηραμένο
- 4 κουταλιές σούπας τεμαχισμένο φρέσκο tarragon ή 4 κουταλάκια αποξηραμένο

Ενώστε όλα τα μπαχαρικά και αποθηκεύστε σε ένα αεροστεγές κλειστό δοχείο σε θερμοκρασία δωματίου.

Βότανα για ψάρια και θαλασσινά

Ψεκάστε πάνω από το ψάρι ή τα θαλασσινά καθώς ψήνονται στη σχάρα.

- 5 κουταλάκια τσαγιού αποξηραμένο βασιλικό
- 5 κουταλάκια τσαγιού κοπανισμένους σπόρους μάραθο

4 κουταλάκια τσαγιού αποξηραμένο μαϊντανό
1 κουταλάκι τσαγιού αποξηραμένη φλούδα λεμονιού

Ενώστε όλα τα μπαχαρικά και αποθηκεύστε σε ένα αεροστεγώς κλειστό γυάλινο δοχείο σε θερμοκρασία δωματίου.

Μείγμα για μακαρόνια

Υπέροχο πάνω από μακαρόνια σε συνδυασμό με ελάχιστο ελαιόλαδο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και στις σάλτσες για μακαρονάδες όπως επίσης και με καρότα, σκόρδο, και ντομάτες για γέμιση.

5 κουταλιές σούπας αποξηραμένο βασιλικό
3 κουταλιές σούπας αποξηραμένη ρίγανη
2 κουταλιές σούπας αποξηραμένο θυμάρι
1 κουταλάκι τσαγιού αποξηραμένο σκόρδο

Ενώστε όλα τα μπαχαρικά και αποθηκεύστε σε ένα αεροστεγώς κλειστό δοχείο σε θερμοκρασία δωματίου.

Μείγμα για γέμιση

Ένα βασικό αλλά μούρλια μείγμα για γέμιση γαλοπούλας, κοτόπουλου, κυνηγίου και ψαριού.

6 κουταλιές σούπας αποξηραμένη τριμμένη αρτεμισία
3 κουταλιές σούπας αποξηραμένη γλυκιά μαντζουράνα
2 κουταλιές σούπας αποξηραμένο μαϊντανό
4 κουταλιές σούπας αποξηραμένες νιφάδες σέλινο

Ενώστε όλα τα καρυκεύματα και αποθηκεύστε σε ένα αεροστεγώς κλειστό δοχείο σε θερμοκρασία δωματίου.

Μείγμα για Barbecue

Ένα καταπληκτικό μείγμα για ψάρι και πουλερικά.

4 κουταλιές σούπας αποξηραμένο βασιλικό
4 κουταλιές σούπας αποξηραμένη τριμμένη αρτεμισία
4 κουταλιές σούπας αποξηραμένο θυμάρι
4 κουταλάκια τσαγιού σπασμένο μαύρο πιπέρι
4 κουταλάκια τσαγιού αποξηραμένη θρούμπη
1 κουταλάκι τσαγιού αποξηραμένη φλούδα λεμονιού

Σε ένα αναμικτήρα ανακατέψτε όλα τα μπαχαρικά και μετά αποθηκεύστε σε ένα αεροστεγώς κλειστό δοχείο σε θερμοκρασία δωματίου.