Smulweb

Ingrediënten

1 liter azijn, combi van de volgende kruiden: - 1 plantje van basilicum - 1 bloemscherm van dille - 4 blaadjes citroenmelisse - 15 blaadjes munt - 1 twijgje rozemarijn - flinke handvol stengeltoppen van dragon - pimpernel

Tijd:	0-10 min.
Keuken:	Goedkoop en snel
Soort_gerecht:	Saus/dressing
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

kruidenazijn

Goedkoop recept

Voorbereiding

In een groot glas dat afgesloten kan worden doe je bij 1 liter azijn een combi of alle bovenstaande kruiden. Dit alles moet 3 weken op een zonnig plekje voor het raam staan.

Bereidingswijze

Na 3 weken filter je het mengsel en bewaart het in goed gekurkte flessen.

Serveertips

De munt geeft aan dit extract een krachtig opwekkend aroma. Als je dat te sterk vindt, kan je het voor gebruik verdunnen. ~Lekker door salades, groente gerechten of om vlees mee in te smeren~