

Krydderolie

Du skal bruge:

1. Salvie
2. olie
3. mynte
4. chili
5. hvidløg
6. rosmarin
7. timian
8. flagesalt
9. flaske
10. låg

Sådan gør du:

1. Tag en flaske og et låg.
2. Put krydderurter i flasken.
3. hæld olie i flasken.
4. put låget på flasken



Olien kan bruges til kylling, kød, brød.

Krydresalt

Ingredienser: 1 (1 pose)

- Rosmarin
- Flagesalt
- Mynte
- Blender
- Ovn 100 20 min.
- En pose
- En snor
- Timian
- salvie



Sådan gør du:

Put mynte, rosmarin, timian og flagesalt og salvie i en blender. Blend det sammen.

Sæt det i en ovn i 100 grader og i 20 min.

Put salten i en pose og snoren binder man rundt om posen.

Sådan laver man krydresalt.

Krydder-salt



Du skal bruge

Flagesalt

Salvie

Rosmarin

Timian

Mynthe

Chili

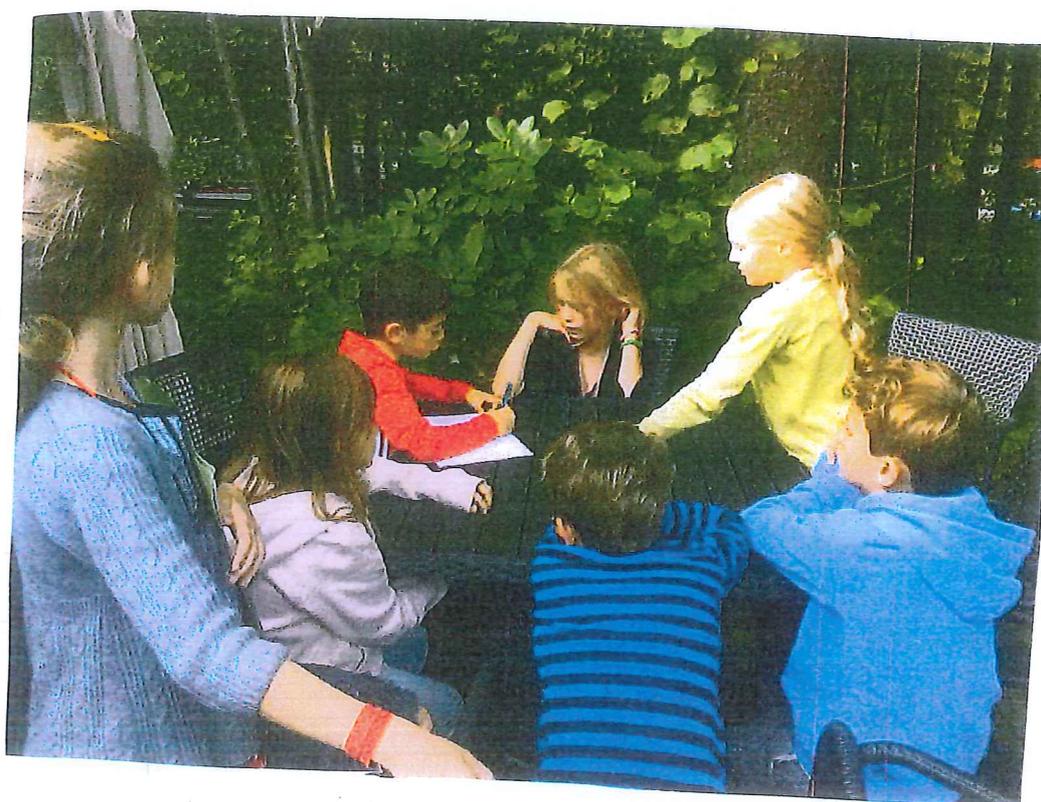
Sådan skal du gøre

1. Først skal du putte indgridenserne i en blender.
2. Så skal du blende det.
3. Så skal du putte det på en bageplade.
4. Så skal du putte det i en ovn på 100 grader.
5. Krydder-salten skal være i ovnen i 20 min.
6. Så skal du putte det helle i en pose.
7. Så skal du sætte snor rund om posen.

Sinatur hotel Frederiksdal.

d.22/9. var 3.b på Sinatur hotel. Vi så urtehaven. Der var der havesyre og skovsyre og æbletræer. Vi så også bistaderne. Der var mange bier. De plejer at lave 150 kilo honning. I år havde de kun lavet 80 kilo. Vi var også i køkkenet. Der lavede vi kryddersalt og olie. Vi spiste i baren. Der var virkelig god mad. Der var flæskesteg, hvid chokolade med nødder, kartofler, brun sovs og sodavand og meget mere. Der var nogen der fik kokkehatte og romkugler. I love you Sinatur hotel. Det var en rigtig god tur

skrevet af William



Sinatur hotel

Der var både æble- , havesyre- , skovsyre- og jorbær i haven.

Vi brugte olie, timian, rosmarin , chili, salt som ingredienser til vores egen krydderolie.

Vi lavede kryder salt og olie og vi så bier og vi var i køkkenet og i haven og så på ting der over. Det var meget sjovt.

Skrevet af Vanessa



Sinatur hotel

Vi lavede kryddersalt

med chili og permynte.

Vi så bier der lavede 80 kg honning.

Vi lavede olie med chili, timian, rosmarin.

Skrevet af kristofer

