

【バジルソルト】

材料比率 **ハーブ : 塩 = 2 : 1**

《ハーブ》

バジル ・ ・ ・ 30 g

《塩》

自然海塩 ・ ・ ・ 15 g

つくり方

- 1 摘んだハーブを選別する。葉が黒ずんだ箇所、虫喰い部位を除去する。
- 2 ハーブと塩の計量を行う。
- 3 電動ミルでハーブと塩を攪拌して、オープンシートに広げる。
- 4 予熱 100 度のオーブンで 10 分焼成する。※ハーブが温風で飛ばされないように、ソフト機能がある方は、ソフトモードにする！
- 5 オーブンから一度出して、乾燥状態を確認する。ハーブと塩を指先で摘んで完全に乾燥しているのが確認できたら仕上がりの目安とする。もし、少しでも湿った感覚があれば再焼成を行う。今回、ワタシは + 5 分を 2 回行った。
- 6 以上、焼成合計時間は 20 ～ 30 分とする。ハーブに含まれる水分量とそもそものハーブの量にもより前後する。

ワンポイントアドバイス

- 今回、ワタシはハーブと塩の割合を 2 : 1 とした。しかし、割合は 1 : 1 でもできる。その分、乾燥速度も早まる。
- ハーブと塩を攪拌する際、家庭用だとフードプロセッサーがオススメ。今回、電動ミルで行ったので少量しか入れることができず 3 回に分けて行った。フードプロセッサーだと、50 g、100 g 単位でまとめて一度につくることができる。
- ハーブの乾燥具合が長期保存期間の決め手となるので、オーブンの設定温度を 100 度以上にはしないように（コゲ防止のため）。
- 仕上がりの基準は、焼成後にハーブと塩を指先で摘んでパラパラ状態となり完全に乾燥しているのが確認できたら OK の目安とする。もし、少しでも湿った感覚があれば再焼成を幾度か行うように。各家のオーブン事情やハーブの乾燥状態にもよるので焼成時間は個別差により前後することになる。