

【オレガノ & タイムソルト】

材料

《ハーブ》

オレガノ・・・6 g

タイム・・・6 g

《塩》

自然海塩・・・12 g

つくり方

- 1 摘んだハーブを軽く水洗いする。
- 2 水切りしたハーブを布で包み水分を吸わせる。仕上げは、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
- 3 タイムの小枝の端を摘んで、成長方向と反対方向に指を小枝に沿って滑らせる。すると、全部落としやすい。
- 4 ハーブと塩の計量を行う。
- 5 電動ミルで材料を攪拌して、オープンシートに広げる。
- 6 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！
- 7 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 分行った。

ワンポイントアドバイス

- ハーブと塩の割合を 1 : 1 とする。
- 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。
- 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、1 度目の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行う。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。