



CONDIMENTE PENTRU PEȘTE



INGREDIENTE

Coaja de la o limetă organică, lămâie și portocală (1 de fiecare)

250 g sare grunjoasă (se recomandă: Sel de Guérande)

75 g amestec piper (negru, verde, roșu și alb)

2 lingurițe flori uscate de hibiscus (de la farmacie)

MOD DE PREPARARE

Se usucă timp de două ore la 60°C în cuptorul cu ventilator CircoTherm. Se oprește temperatura, se deschide ușa cuptorului și se lasă să se răcească peste noapte. Se macină mărunț toate ingredientele (în porții) într-o râșnită electrică a doua zi.

Se păstrează într-un borcan cu dop filetat și se folosește cel mai bine în decurs de opt săptămâni.