

Minz-Öl für Salat

250 ml NEMEON Olivenöl
3-4 Zweige Minze
Knoblauch nach Wunsch

Wir verwenden immer ein 1-kg-Honigglas für die Zeit des Durchziehens. Die Minze nur so klein schneiden, dass sie im Glas vollständig abgedeckt wird vom Olivenöl.

Wenn man mag, Knoblauch hinzufügen, das Glas verschrauben und zwei Wochen dunkel lagern. Nach dieser Zeit durch ein Sieb abseihen und in eine lichtgeschützte Flasche zur Aufbewahrung geben.

Dieses Öl wird Ihren Salaten eine wunderbar mediterrane Note verleihen.

Unser Minz-Öl ist am Ende der Salatsaison immer alle, für die Haltbarkeit bedeutet das, mindestens fünf Monate bei lichtgeschützter Lagerung.

