

# 薬草出汁バター

普段使うバターに好きな薬草を混ぜるだけ。料理にコクとミネラルをプラスできるお役立ち調味料です。

バター焼きやトースト、パスタやグラタンなどの風味付けなどに幅広く使えます。

## 【材料】 \* \* \* \* \*

■ バター（有塩） 200g

■ 好きな薬草の乾燥粉末 10g程

たとえば... ヨモギ、ドクダミ、メナモミ、クワ、タンポポ、ハコベ、クロモジ(葉)、イノコヅチ、ウイキョウ、トウキ、オオバコ、ノビル、フキなど

好きな風味のものを混ぜて味を比べてみてください

香りがわかりやすいもの

ヨモギ、クロモジ、ウイキョウ、トウキ、ノビル、フキ

\*かつおぶしや昆布を加えると和風に仕上がります



## 【作り方】 \* \* \* \* \*

①バターを冷蔵庫から1時間ほど前に出しておく。

②すり鉢や粉碎机で粗めに砕いた薬草を①に混ぜ込み、冷蔵庫で保管する。

※1~2週間程で使いきれぬ量を作ることをおすすめします



ゆで卵との相性も◎



web



facebook



instagram



飛騨で薬草のある暮らし