

食卓に香りの彩りを

ドライハーブで作るフレーバーオイル

いつもの料理をワンランクアップさせるフレーバーオイル。

フレッシュな香りを市販のドライハーブで手軽に楽しみませんか？

香り成分の多くは脂溶性。水よりも油分に溶け出しやすいため、ハーブを液体に入れるよりもオイルに漬けた方がより高い香りを楽しむことができます。



● RECIPIE 基本の作り方

ガラス製保存容器の高さ1/3～1/2程度までお好みのハーブ・スパイス・香味野菜を入れ、食用オイルを注いで冷蔵庫で1週間ほど置きます。水気があると悪くなりやすいので容器や香味野菜は洗ったらしっかり乾燥させましょう。できあがったら冷暗所で保管し、2週間ほどで使い切ります。

🍷 OIL 食用オイル

食用のオイルならなんでもOK。クセの強い油はお料理ごとに使い分けて。

オリーブオイル

サラダ油 菜種油

グレープシードオイル

🌿 HARB ハーブ

ホールでもカットでも大丈夫。様々なブレンドを試してみましよう。

バジル オレガノ

ローズマリー タイム

セージ スターアニス

🌟 SPICE スパイス 香味野菜

スパイスはホールを軽く叩き、香味野菜は包丁の腹でつぶして使いましよう。

鷹の爪 胡椒 山椒

シナモン にんにく

しょうが

🍷 BLEND RECIPIE おすすめのブレンド

◎万能オイル カルパッチョの仕上げやパンにつけても

.....
サラダ油または菜種油+オレガノ+ローズマリー+にんにく+黒胡椒+鷹の爪

◎イタリアン ベベロンチーノやイタリアンドレッシングに

.....
オリーブオイル+バジル+レモングラス+にんにく+鷹の爪

◎中華風 中華料理の仕上げに回しかけると深みが増します

.....
ごま油+スターアニス+山椒+しょうが+鷹の爪+白ごま