

1 Ιανουαρίου 2015

Πως να παγώσετε τα φρέσκα βότανα για να διατηρηθούν!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



How To Freeze Fresh Herbs



How To Freeze Fresh Herbs

Το πάγωμα των βοτάνων που χρησιμοποιούμε στην κουζίνα είναι ο απλούστερος τρόπος για να διατηρήσουν τη γεύση τους και να παραμείνουν φρέσκα, νόστιμα και θρεπτικά!

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή η μέθοδος λειτουργεί καλύτερα με βότανα, όπως ο βασιλικός, ο μαϊντανός, το σχοινόπρασο, ο δυόσμος και ο άνηθος.

1. Ξεπλύνετε τα βότανα σας καλά κάτω από κρύο νερό.
2. Ψιλοκόψτε τα βότανα σας χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι.
3. Με ένα κουτάλι βάλτε τα ψιλοκομμένα μυρωδικά σας σε μια παγοθήκη φροντίζοντας να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα και συσκευασμένα αρκετά σφιχτά.
4. Συμπληρώστε προσεκτικά την παγοθήκη με κρύο νερό και τοποθετήστε τη στην κατάψυξη για 12+ ώρες.
5. Μόλις καταψυχθούν, βγάλτε τα παγάκια και τοποθετήστε τα σε μια σακούλα τροφίμων με την ετικέτα (βότανα), και βάλτε τα πάλι στην κατάψυξη.

6. Για να τα χρησιμοποιήσετε, απλά ρίχνετε τα παγάκια με τα βότανα σε σούπες, μαγειρευτά φαγητά, σάλτσες ή οπουδήποτε αλλού θέλετε να προσθέσετε γεύση.

Ομάδα nadiatrofis.gr