

UNSERE MÉLANGE DE FRANCE

— KLASSISCH UND VIELSEITIG —



WWW.OILVINEGAR.COM

UNSERE MÉLANGE DE FRANCE

Mélange de France ist eine wunderbar vielseitige Gewürzmischung in typisch französischem Stil. Mit Knoblauch und Gartenkräutern wie Sellerie, Petersilie, Estragon, Salbei, Thymian und Oregano. Ideal zur Verfeinerung von Gemüse und Fleisch, für Kräutersaucen oder -butter. Enthält Salz. Dazu am besten 1 Esslöffel Kräuter in 2 Esslöffeln Wasser quellen lassen.

- Für ein schnelles Topping: Mélange de France vorquellen lassen und ein gutes Natives Olivenöl Extra hinzufügen, beispielsweise Arbequina oder Bonsecco von Oil & Vinegar. Herrlich auf Toast oder warmem Stangenweißbrot.
- Gequollene Mélange de France mit weicher Butter zu einer köstlichen provenzalischen Kräuterbutter verrühren. Perfekt auf Stangenweißbrot oder zum Verlaufen auf Fleisch oder Wild.
- Köstlich für typisch französische Crêpes, dazu einfach unter den Teig rühren.
- Für eine köstlich mediterrane Kräutermayonnaise gequollene Mélange de France Kräuter mit Mayonnaise mit Olivenöl von Oil & Vinegar verrühren. Lecker als Dipp zu Gemüse oder Pommes Frites.
- Für Liebhaber von vegetarischen Gemüse-Dipps: die gequollenen Kräuter unter Quark oder Frischkäse rühren.
- Ergibt einen köstlichen Eiersalat aus hart gekochten Eiern in Spalten, gewürzt mit 1 Esslöffel Mayonnaise mit Olivenöl und 1 Teelöffel Mélange de France.
- Selbstgebackenes französisches Brot wird besonders köstlich mit 2 Esslöffeln Mélange de France, die einfach der Backmischung zugefügt werden. Ein bereits vorgebackenes Baguette kann sehr gut vor dem Aufbacken aufgeschnitten und mit Olivenöl gequollenen Kräutern bestrichen werden.
- Gequollene Mélange de France Kräuter unter saure Sahne gerührt sind perfekt zu Ofen-/ bzw. Folienkartoffeln.
- Unwiderstehlich köstlich in Marinaden oder Saucen zu Fisch, Fleisch und Geflügel, in Suppen oder Aufläufen.



WWW.OILVINEGAR.COM