



大蒜香草油

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时 30 分钟
个数	1
电器	Combair V6000 45P 自 2021 年

大蒜香草油，含糖蒜、欧芹、罗勒和牛至。芳香、温和且用途广泛，可用于制作披萨、沙拉、意大利面或面包。

糖蒜

- 150 ml 橄榄油
- 1 大蒜球茎, 剥出蒜瓣, 剥皮
- 1 枝 迷迭香
- 1 撮 食盐

大蒜香草油

- 1 束 平叶欧芹 (约 20 g), 摘掉叶子
- 1 束 罗勒 (约 20 g), 摘掉叶子
- 1 束 牛至 (约 20 g), 摘掉叶子
- 1 蒜瓣

糖蒜

将油、蒜瓣、迷迭香和盐放入一个小的耐热盘中，确保蒜瓣被油覆盖。将烤模放在烤架上推入内腔中，用 90°C 的湿热空气模式烹饪约 1.5 小时，直至变软。取出，冷却备用。去掉迷迭香。

在 湿热风 期间为 **90 1 小时 30 分钟**°C

大蒜香草油





将糖蒜和油放入搅拌机，加入香草和新鲜大蒜，高速搅拌约 5 分钟，倒入准备好的罐子中，冷却。

小费

如果将大蒜香草油密封并放入冰箱，则可以保存约 1 星期。

配件

1 个保鲜罐（约 200 ml），已消毒

耐热盘，容量约 500 ml

烤架

