

Faça o seu Bouquet Garni !



Clássico

Bouquet Garni é uma combinação de ervas e especiarias usada para intensificar o sabor nas preparações que cozinham lentamente e absorvem aos poucos seus sabores. Nas sopas, guisados, molhos, caçarolas é excelente.

A mistura clássica é feita com louro, ramos de tomilho, salsa e aipo embrulhados em folhas de alho porró. Pode ser feito com ervas frescas unidas por barbante, ou ervas secas colocados em um saquinho de algodão mergulhado nas preparações.

O Bouquet Garni é uma preparação equilibrada e pessoal na combinação de ervas de diferentes sabores e intensidades. Para um toque exclusivo também se juntam especiarias, raspas de limão e laranja.

. Ervas Suaves

Endro (aneto ou dill), orégano, manjericão, manjerona, segurelha, cerefólio (um tipo de salsa), salsa e cebolinha

. Ervas Robustas

Alho, orégano, coentro, alecrim, sálvia, estragão, hortelã, tomilho, louro e folhas de curry



Aipo/ Salsão



Alho porró



Orégano



Alecrim



Estragão



Tomilho



Ervas frescas



Ervas secas



Salsa



Salvia

Sabores que se complementam.

. Herbal

Manjericão, manjerona, alecrim e tomilho.

. Picante

Pimenta malagueta, coentro, cominho e alho.

. Pungente

Aipo, pimenta malagueta, cominho, curry e pimenta do reino.

. Doce

Pimenta da Jamaica, endro (aneto ou dill), canela, cravo e noz-moscada.

. Mediterrâneo

Alecrim, salvia e segurelha.

. Italiano

Orégano, manjerona, tomilho, segurelha, manjericão, alecrim e sálvia.

Preparações à experimentar.



Louro



Manjeriço



Manjerona



Hortelã



Endro dill



Cerefólio

. Aves

Talo de aipo, 1 ramo de salsa, 1 ramo de tomilho, 1 ramo de manjerona, 1 ramo de estragão

. Aves de caça

Talo de aipo, 1 ramo de salsa, 1 ramo de tomilho, 1 ramo de manjerona, 1 ramo de estragão e 6 grãos de zimbro.

. Cordeiro

Alecrim, tomilho, segurelha, hortelã, salsa

. Ensopados de carne

Alecrim, tomilho, raspas de laranja, salsa

. Carne de porco

Sálvia, manjerona, tomilho

. Frutos do mar

Endro (aneto ou dill), estragão, raspas de limão

. Legumes e Grãos

Folha de louro, salvia, segurelha, manjerona, orégano e salsa.

. Sopa de tomate

Manjeriço, salsa, cebola, louro

. Caldos

3 ramos de salsa, 1 raminho de tomilho, 1 folha de louro, 1 colher de chá de pimentado reino quebrada.

De preferência aos orgânicos sempre que possível.

Informações inspiradas em edições do Le Cordon Bleu.
Fotos da internet.



Segurelha



Folhas de Curry



Pimenta Malagueta



Especiarias



Cítricos