

Thymian- Sallef

Fir Thymian Sallef ze kachen, brauche mir:

- 15g fréschen Thymian
 - 100g Kokosnossueleg (Alternativ 100g Olivenueleg an 10 g Beiewuess)
1. Den Thymian reng hacken.
 2. De Kokosnossueleg (oder den Olivenueleg mam Beiewuess) an e Glas maachen an am Waasser erwiermen, bis e flésseg gëtt.
 3. Den Ueleg e bëssen ofkille loossen (35 - 40 Grad), soudass e nach flésseg ass an den Thymian drënner réieren.
 4. An e Glas schëdden an ofkille loose bis e fest gëtt. An schonn ass eis Hexesallef fäerdeg!



Thymian



Kokosnossueleg

D'Sallef hält sech puer Méint laang am Frigo.

Thymian- Sallef hëlleft géint vill Erkkältungsbeschwerden. Bei Erkältung e puermol den Dag ob d'Broscht an ob de Réck schmieren.

Vill Spaass beim nohexen!

Muer maache mir Pissblummesiroop. Bleift dobäi, bei SICONA Kids!

Är Guiden Nicole, Sylvie, Françoise, Nicole a Lise