

Vitlök

Vitlök är en lök med mindre sötma och stark lukt. Den är en krydda och basvara i många av världens kök.

”När jag träffar Daniel för att prata om vårt gemensamma projekt och smaka av tillbehören som presenteras i denna broschyr, förstår jag att han hamnat helt rätt i livet. Det riktigt lyser om honom när han visar, smakar och pratar om mat”.



Vinägrett på vitlök, paprika & vattenmelon

1/2 vattenmelon
1 röd paprika
2 klyftor vitlök
1 dl sherryvinäger
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar

Passar bra till:
- Ostron
- Tonfisk
- Sallad
- Fetaost

Gör så här:

Skär ner vattenmelonens och den röda paprikan i grövre bitar. Lägg vitlöksklyftorna i het panna så de får en lätt brunsvart yta. Lägg alla ingredienser i en blender och mixa. Häll massan genom en finhålig sil och pressa ut vinägretten med en sked.

Rostad vitlökskräm

7 klyftor vitlök
1 dl creme fraiche
salt & peppar
1 tsk vitvinsvinäger
2 dl majonnäs

Passar bra till:
- Gris
- Lamm
- Oxe
- Kyckling
- Pärn

Gör så här:

Skala vitlöksklyftorna och baka av dem i ugn på 190 graders värme utan fläkt. När klyftorna blivit gyllenbruna är de klara. Mixa vitlöken med övriga ingredienser i en blender.

Majonnäs - homemade

2 äggulor
1 tsk dijonsenap
1 tsk vitvinsvinäger
ca 2 dl rapsolja
salt & vitpeppar



Gör din majonnäs så här:

Vispa äggulorna med dijonsenapen och vinägern. Droppa sedan sakta i olja och vispa kraftigt tills det tjocknar.