

Sockrad ingefära & ingefärssirap

En stor bit ingefära

Socker

Vatten

Ingefäran skalas (med potatisskalare) och delas i tunna stavar.

Koka bitarna i 10 min och häll av vattnet.

Mät den kokta ingefäran i ett dl-mått, tillsätt lika mycket socker och 1 dl vatten, koka upp under omrörning (tills sockret löst sig). Låt sjuda till nästa all sockerlag kokat in och ingefäran blivit lite genomskinlig.

Häll av sockerlagen men spara den gärna till att söta te med eller till glassen...

Sprid ut socker på en tallrik och vänd runt

ingefärsbitarna.

Låt torka på ett hushållspapper innan de förvaras i lufttät burk (inte i kylskåpet, då smälter sockret).

Pesto på morotsblast

1 dl solrosfrön

2 dl morotsblast

1 dl riven parmesan

1 liten vitlöksklyfta

1 dl olivolja

5-6 basilikablåd

0,5 tsk citronsaft

Salt

Peppar

Rosta solrosfrön i torr stekpanna.

Blanda alla ingredienser förutom citronsaft, salt och peppar i en matberedare och mixa till en jämn smet.

Smaka av med citronsaft, salt och peppar.

Snabbpicklad rödlök

2 rödlökar
2tsk salt
2tsk citronjuice
2tsk socker

Skär rödlöken i tunna ringar. Blanda/gnid in saltet ordentligt. Låt stå i 30 min.

Skölj av löken och pressa ur vattnet.
Blanda löken med citronjuice och socker.
Låt stå 30 min.

Servera kall eller uppvärmd. Håller sig i kyl 2-3 dagar (eller mer).

Rosenmarmelad

125g doftrika rosenblad
4 dl vatten
4-5dl syltsocker
1 citron
1 liten kvist rosmarin

Plocka väl utslagna rosblad av doftande rosor. Tänk på att de ska vara obesprutade! Klipp dem i små bitar, skölj och låt rinna av.

Koka upp vattnet, lägg i rosorna och låt sjuda till bladen blivit mjuka. Rör om då och då. Tillsätt socker, citronsaft och citronskal. Koka tills det börjar tjockna, ca 15 min. Låt rosmarinkvisten koka med de sista minutrarna. Gör marmeladprovet

(håll lite marmelad på en kall tallrik, ställ i kylan någon minut. Dra en sked genom marmeladen om delarna inte flyter ihop är, marmeladen klar)

Ta upp rosmarinkvisten och häll upp på rena burkar.

Wasabiedamame

Edamame-bönor är gröna omogna sojabönor.

400g frysta Edamamebönor
1 äggvita
0,5 tsk salt
3 tsk wasabipulver

Torka bönorna över natten i varmluftsugn på 75°C.

Vispa ihop äggvita, salt och wasabipulver.

Blanda i de torkade bönorna och blanda väl.

Bred ut wasabibönorna på ett bakplåtspapper och grädda ca 10 min. i 175°C

Äppelsirap

Använd kärnhus och skal (som blir över när du gör annat med äpplena).

Mät upp volymen (lite ihoppressat) och lägg i en gryta.

Slå på lite mindre vatten än skal och koka på svag värme i 30 min

Låt rinna av i en silduk utan att pressa.

Mät upp vätskan, häll i en gryta och tillsätt nästan dubbelt så mycket socker.

Koka upp och rör under tiden så sockret löser sig.

Häll upp på väl rengjorda glas/flaskor.

Vill du ha en tjockare sirap kan du sjuda den lite längre men äppelsmaken förändras och får mer smak av kanderatsocker än äpple. Det går också utmärkt att smaksätta sirapen värför inte prova att tillsätta någont av följande under uppkokningen kanel, vanilj, citron, stjärnanis eller någon annan favorit.