

Putt sommere på flaske!

NESTEN ALT DU FINNER AV URTER OG BÆR GIR FABELAKTIG SMAK TIL EDDIK ELLER OLJE. HUSK Å SPARE LITT TIL SNØEN FYKER RUNDT HUSVEGGENE OG DU TRENGER LITT SOMMERFØLELSE.

TEKST, FOTO OG OPPSKRIFTER NADIN MARTINUZZI

BRINGEBÆREDDIK

Bruk en mild epleeddik, gjerne uraffinert og litt grumsete. Jeg bruker økologisk epleeddik av merket Vital Bio eller Beutelsbacher 5%, som forhandles av helsekostbutikker.

1,5 dl mild epleeddik
20 pene hele bringebær, friske eller frosne

Hell eddiken på en passe stor flaske med kork, ha i bringebærene, la blandingen trekke et par dager. La bringebærene ligge i eddiken til den er brukt opp. Eddiken vil konservere bærene. Du kan tilsette litt sukker i eddiken hvis du synes den blir for sur. Eddiken kan også lages med solbær eller bjørnebær.

Bringebæreddik gir nydelige dressinger til enkle grønne salater, salater med skalldyr eller grillet hvit fisk, og til asparges.

Bruk bringebæreddik til å koke ut stekepannen eller langpannen etter at du har stekt vilt. Det vil gi sausen en herlig intens aroma av sommerskog.

Bland bringebæreddik med litt sukker og mariner sommerbær. Bland litt hakket mynte i bærsalaten, og server med vaniljeis eller vispet krem.

SOMMERSALAT MED URTER 4 porsjoner

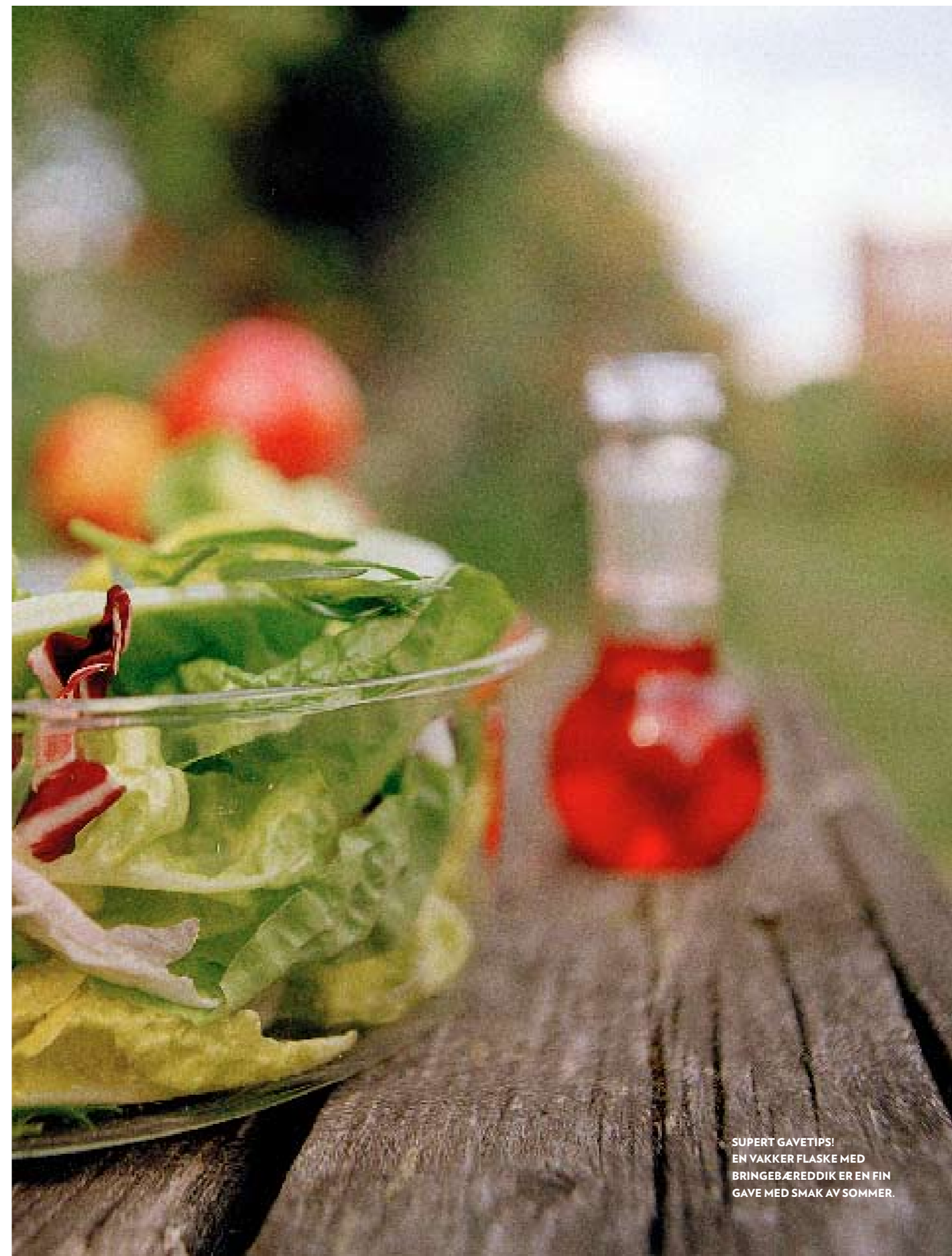
200 g hjertesalat eller annen sprø, mild salat
200 g blandet salat, for eksempel endiver, romanosalat, radicchio
en håndfull friske urter, for eksempel basilikum, gressløk, dill og mynte

DRESSING MED BRINGEBÆREDDIK OG HONNING

1 ts ramsløk i olje eller 1 hakket hvitløkfedd
8 ss god olivenolje
1 ss bringebæreddik
1 ts honning
1 ts sennep
havsalt og nykvernet svart pepper

Bland ingrediensene til dressing i en liten skål, og la trekke i minst 1 time.

Bland salaten i en stor bolle, tilsett litt av dressing, bland godt, tilsett mer av dressing etter smak.



SUPERT GAVETIPS!
EN VAKKER FLASKE MED
BRINGEBÆREDDIK ER EN FIN
GAVE MED SMAK AV SOMMER.