
Koldpresset Chili Rapsolie Fra GourmetOlie

Lokalitet: Dansk

Mål: 350 ml

Variant: Chili

Lidt om Fynsk Gourmet Olie:

Fynsk Gourmet Olie er en lokal produktion af rapsolie der havde sin begyndelse i august 2015, hvor frøene til den første olie er høstet. Produktionen ligger på Vestfyn, på gården Eskelund, og drives af Peter Lerche-Simonsen, som er gårdens 4. generation. Peter står selv for produktion af alt olien, og har et ønske om at skabe en helt særligt god og sund olie til det nordiske køkken.

Fremstilling:

Den milde koldpressede gourmet rapsolie er fremstillet af rapsen fra Peters marker og gennemgår en 120 dages nænsom forædlingsproces, som sikrer en mild og rund smag. Gourmet Olien er rig på umættede fedtsyrer som Omega 3-, 6-, & 9-fedtsyrer samt lecithin og antioxidanter, alt det gode kroppen har brug for.

Farve/Duft/Smag:

Denne skønne fynske olie har en flot gul rød farve. I duften er den god neutral, med et dejligt kraftigt hint af chili. I smagen er den dejlig rund med en god smag af chili. Olien er ekstra delikat og lækker, både i smag og at arbejde med.

Gastronomi/Servering:

Den milde fynske Gourmet Olie er uden de bitterstoffer som normalt findes i rapsolier. Smagen passer derfor rigtig fint ind i det moderne nordiske køkken. Olien passer perfekt i saucer, dressinger, pestoer og tapenader. Olien er særligt velegnet til marinader. Denne olie er også velegnet til at stege i.

Anbefalinger:

Den milde fynske Gourmet Olie er afprøvet af flere kokke. De oplever alle at den er nem at arbejde med, og sammenligner den med de bedste olivenolier.

Hjemmelavet Chilisovs:

- Ingredienser: 2 små løg - 3 fed hvidløg - 8 spsk chili olie, 1 grøn peberfrugt, 500 g tomater - 100 g frisk chili efter eget ønske - 1/2 spsk flagesalt - 5 tsk sukker - 1 dl vand - 1 tsk kværnet peber.

- Start med at hak løg og hvidløg fint og brun dem langsom i 3 spsk chili olie. Hak chili og peberfrugt og tilsæt til løgene.

- Lad den simre. Hak tomaterne og prop resten af ingredienserne i gryden og kog blandingen op.

- Lad den simre yderligere 30 minutter.

- Lad chilisauzen køle en smule af, så den ikke længere koger. Herefter er den klar til at blive nedkølet og serveret.

