

---

## Koldpresset Citron Rapsolie Fra GourmetOlie

Lokalitet: Dansk

Mål: 350 ml

Variant: Citron

### 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 farve. I duften er den dejlig neutral, med skønne noter af citron. I smagen er den lækker rund med en friskhed af citronen. 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 Citron olie/eddikedressing:

- Ingredienser: 2 dl. Citron olie - 1 dl. Eddike (f.eks: Hvidvinseddike, rødvinseddike, balsamico, æbleeddike) - 1/2 teskefuld salt – Til sidst tilsættes krydderier efter egen smag (f.eks: Rosmarin, timian, oregano, peber,)

- Ingredienserne blandes og omrøres/piskes indtil ønsket konsistens er opnået.  
- Dressingen opbevares i køleskabet indtil den skal serveres, hvor den lige omrøres endnu engang for at få bundfaldet med op.

