
Koldpresset Hvidløgs Rapsolie Fra GourmetOlie

Lokalitet: Dansk
Mål: 350 ml
Variant: Hvidløg

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 kraftig af de skønneste hvidløgs nuancer. I smagen er den lækker rund med en styrke af hvidløg. 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 Hvidløgs tapenader:

- Ingredienser: 150 g grønne oliven - 2 tsk. kapers, afdryppede - 1 fed finthakket hvidløg - 1/2 dl Hvidløgsolie - 1/2 tsk. revet citronskal - salt og friskkværnet peber.
- Bland alle ingredienserne, minus salt og peber, til en lind pasta.
- Smag til bagefter med salt og peber.

