

GASTRIK: PRIKKEN OVET I'ET I ENHVER SOVS



Gastrik hemmeligheden bag en god sauce!

Gastrik eller på fransk gastrique. Gastrik er en lækker fransk lille sag, som man ikke kan undvære, når man først har prøvet den. Gastrik er en karamelliseret sirup, som du bruger til at smage saucer til med. Alle har prøvet at stå med en sovs, hvor man har smagt den til og synes den lige mangler det sidste touch og det er her gastrik kommer ind. Når gastrikken er kogt ind får den en frisk bitterhed, syre fra eddiken og en mild sødme fra karamelliseringen, som er perfekt og højner den kedelige hverdags sovs og den lækre sauce lavet på fond. Og da karamellen også farver så kan du undvære kulør. Den er unik til ande/flæsketegssauce, i supper, gryderetter, dressinger, desserter og andet som lige mangler et pift.

Lav bare en stor portion når du er igang, for den kan holde meget længe. Jeg har den stående på køkkenbordet i en flaske.

Du skal tilsætte lidt af gangen, indtil din sauce har den ønskede smag. Læg mærke til hvordan gastrikken tilfører toner fra både karamel og eddike, en smag du ikke kan finde andre steder.

Ingredienser:

150 g – sukker

3 dl – æbleeddike

GASTRIK: PRIKKEN OVET I'ET I ENHVER SOVS

Tilberedning:

- 1.Tag en tykbundet gryde, kom sukker i og lad det smelte til du har en mørkebrun karamel. (Pas på det ikke brænder på).
- 2.Hæld eddiken i og vær lidt forsigtig, for det sprutter til at begynde med. Lad det koge ind til ca. det halve, til du har en tynd sirup. Det tager omkring 10 – 15 min.
- 3.Hæld det på en flaske og sæt låg på.

Tips!

- 1.Du kan springe karamelliseringen over. Kom sukker og eddike i gryden, lad det koge ind.
- 2.Man kan bruge andre eddiker.
- 3.Du kan tilføje lidt hvidvin eller rødvin.
- 4.Hvis den er blevet for tyk, så varm den op og tilsæt lidt vand.