

Video: Tilsmagning: Lav din egen gastrik

Forfattere: Maria Fast Lindegaard

Faglige temaer: Tilsmagning, Gastrik

Introduktion:

Gastrik er en karamelliseret eddikesirup lavet på rørsukker og vin- eller frugteddike, og med gastrikken ved hånden har du en glimrende smags giver, som du kan bruge til at få dine retter til at smage af mere. For gastrikken har både bitre, syrlige og sødmefulde smagsnoter foruden smagsnoter af nødder og frugt. Brug gastrik til at smage dine retter til, hvad enten det er dressinger, saucer, gryderetter eller supper. Du kan også bruge den til at glasere kød, fisk og grøntsager med, hvor eddiken fremhæver umamismagen i kød og fisk. Gastrik er også velegnet, når du laver mad med et minimum af fedt, da smagsintensiteten i gastrikken tilføjer din ret så stor smagsoplevelse, at der ikke er samme behov for at bruge smør eller fløde til at runde fx en sauce eller suppe af.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder