

Trendingrediens: Sitron



Sitron er en klassisk ingrediens og går aldri av moten. Den er på mange måter den ultimate ingrediensen når det gjelder å skape balanse i en rett og den fremhever andre smaker i tillegg. Du kan bruke hele sitronen, båter, skiver, bare skallet eller bare saften. Sitronen kan brukes i de fleste retter; forretter, hovedretter, desserter, drinker, kalde retter og varme retter, søtt eller salt, kjøttretter, fiskeretter, vegetarretter eller kaker!

Inspirasjon

Trendingrediens: Sitron

Lemoncurd

Kylling i form med citron

Sitronmuffins med marengs

Trendingrediens: Sitron

Harissamarinert indrefilet av svin

Trendingrediens: Sitron

Den ultimate ingrediensen

Noen dråper sitron hindrer misfarging av oppskårede frukter og grønnsaker som avokado og epler, eller den kan være med på å fremheve farge på f.eks syltet rødløk. Sitronen kan også brukes til å tilberede kjøtt eller fisk, som i retten ceviche. Der er det syren i sitrusen som bryter ned bindevevet i kjøttet eller fisken. Til fermentering eller sylting kan sitronen erstatte eddik. Og nå er den altså en av de mest omtalte trendingrediensene i 2019. Da britiske Prince Harry og hans Meghan Markle giftet seg i 2018, valgte de en sitron- og hylleblomstkake som har bidratt sterkt til at sitrontrenden har vokst i styrke. Du kan finne igjen både bilder eller former av sitron som sniker seg inn som trykk på klær, i interiør og annen mote. Derfor har sitronen blitt kalt «the ultimate crossover». Da Midtøstenkokk Yotam Ottolenghi lanserte sin nye kokebok «Ottolenghi Simple» i 2018, var det kun sitronen som prydet omslaget.

Om sitron

Sitron er fra gammelt av kjent som krydder og medisinalvekst. Den kommer opprinnelig fra området sør for Himalaya. Senere ble planten bragt videre til Europa av Columbus og det er nå produksjon av sitron i landene rundt Middelhavet og USA. Sitron har lavt energi - og fettinnhold og et høyt innhold av vitamin C. Vitamin C styrker immunsystemet og øker opptaket av jern fra andre matvarer. Sitron har også et høyt innhold av kostfiber som er gunstig for fordøyelsen. Sitronen er, ved siden av fersken og granateple, én av de tre hellige frukter, ifølge buddhismen.

Amalfi-sitron

Amalfi-sitronen er regnet som verdens beste sitron. Den dyrkes i sitronhager langs Amalfi-kysten sør for Napoli i Italia. Den er i sesong kun i januar-mars, har en søtere smak

enn vanlige sitroner og ekstra mye saftighet. Disse sitronene leveres ofte med bladene på.

Amalfisitronen har geografisk beskyttelse (IGF) på samme linje som andre landbruksprodukter i Italia som kommer fra et bestemt område.

(Kilder: trendhub, frukt.no, Wikipedia, bama.no)

Oppskrifter

Sitronkylling i form

Oppskrift

Lemoncurd

Oppskrift

Sitronmuffins med valmuefrø, lemoncurd og marengs

Oppskrift

Harissa-marinert indrefilet av svin med sitroncouscous

Oppskrift

Sitronpasta med kyllingkjøttdeig

Oppskrift

Relaterte produkter

Kyllingfilet presset ca 120g

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 5254172

Kyllingfilet m/skinn

-30 til -18°C | 5.0 kg | EPD nr. 4979514

Egg fra frittgående høner, str. M/L 30pk

4 til 12°C | 15.12 kg | EPD nr. 5499124