Redusert Balsamico (Hjemmelaget Crema di Balsamico)



Ingredienser

♥ 2 dl balsamico eddik
♥ 1 dl sukker
♥ 0,5 dl rødvin

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en kjele.

La småkoke under omrøring til konsistensen blir tykkere og litt sirupsaktig. Avkjøl før servering. Blandingen vil da tykne ytterligere.

Tips

♥ Det er viktig å ikke koke blandingen for lenge. Den skal ha en tykk og sirupsaktig konsistens når den er avkjølt. Koker du for lenge, stivner blandingen til hard karamell ved avkjøling.

♥ Pecorino Romano får kjøpt i enkelte store matbutikker og delikatesseforretninger. Osten er tørr i konsistensen og ligner nokså mye på fersk Parmesan, men er enda litt mer salt og markant i smaken.

♥ Server osten sammen med noen gode kjeks og ha en teskje med redusert balsamico på toppen av osten. Gjerne god rødvin eller øl ved siden av.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/redusert-balsamico-hjemmelaget-crema-di-balsamico