

Fryst vitlök

Förra året blev vitlöksskörden ovanligt stor och vi har inte hunnit äta upp allt. På våren börjar lökarna skrupna och en del får groddar. För att slippa kasta dom har jag fryst ner dom och det har fungerat bra. Smaken blir inte lika "vass" utan litet rundare och konsistensen blir mjukare.

Börja med att ta isär lökarna i klyftor och sortera bort det som är dåligt. Sen ska varje klyfta skalas, och det kan vara litet tidsödande. Man kan hitta många knep och tips för detta på nätet. Jag provade att lägga 1-2 nävar vitlöksklyftor i en stor burk och skakade dom sedan en god stund. Skalen släppte litet från själva löken och blev lättare att skala bort med en liten kniv.

Sen är det bara att stoppa klyftorna i en lufttät burk och lägga dom i frysen. Det är viktigt att burken är tät så vitlöksdoften inte sprider sig till allt annat som finns i frysen. Jag använde glasburkar med skruvlock.

Man använder klyftorna som vanligt, hackade, krossade, pressade eller hela. När det är dags att använda vitlöken behöver den tinas om man ska finfördela den. Jag har en liten burk i kylan där jag alltid har några tinade vitlöksklyftor. Vitlök är ju som bekant bakteriedödande så klyftorna håller sig länge i kylan utan att mögla. Om man har bråttom och tar dom direkt ur frysen kan man lägga klyftorna i rumsvarmt vatten en stund innan man hackar eller pressar dom.

Suzanne Gundler

