

Lemoncurd utan ägg och smör

Lemoncurd är som en slags sylt som är både söt och syrlig. Den innehåller traditionellt både ägg och smör. Denna variant är gjord på äggersättning och Vegogott istället för ägg och smör och får en segare konsistensen än vanlig lemoncurd.

Äggersättning (Khoisan tea) motsvarande 3 ägg

3,5 dl strösocker

saften från 2 citroner

125 g Vegogott

finrivet skal från 2 tvättade ekologiska citroner

Riv bort det gula från citronerna med ett fint rivjärn. Pressa ur saften och avlägsna kärnorna. Vispa ihop äggersättning, socker och citronsaft i en rostfri kastrull. Värm på medelstark värme under omrörning tills smeten tjocknar.

Ta kastrullen från plattan. Skär Vegogott i små bitar och rör ner i smeten. Låt svalna helt och rör sedan ner citronskalet. Häll upp på väl rengjorda burkar.



Tips:

Lemoncurd ger en frisk citronsmak och kan ätas som marmelad på kex eller bröd, men är utmärkt som smaksättning i glass, yoghurt/sojgurt, kakor, efterrätter, fruktsallad, vispad grädde mm. Det är praktiskt att ha en burk tillhands i kylan eller frysen så man enkelt kan piffa upp en i övrigt enkel efterrätt.

Det är mindre risk att lemoncurden möglar om man håller upp den på flera små burkar istället för en stor, så man kan öppna en i taget. Den går utmärkt att frysa.

Suzanne Gundler