Hjemmelaget ramsløkpuré



Ingredienser

♥ 75 g frisk ramsløk (blader uten stilk)
♥ 1,5 dl nøytral olje (rapsolje eller mild olivenolje)
♥ 1 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Skyll og tørk av ramsløkbladene. Kutt av stilkene på ramsløken (jeg brukte her 75 gram veid opp etter at stilkene var fjernet).

Ha ramsløkbladene i en liten food processor sammen med mild olje.

Kjør dette sammen til en tykk mos.

Tilsett flaksalt etter smak og kjør dette inn i mosen slik at saltet fordeler seg jevnt.

Ha ramsløkpuréen på et lite glass (som rommer ca. 2 dl) med lokk.

Tips

♥ Jeg foretrekker å fjerne stilkene på ramsløken. Jeg hadde opprinnelig 100 gram ramsløkblader, som ga ca. 75 gram etter at jeg hadde kuttet av stilkene. Det er selvsagt ikke noe i veien for å skalere opp oppskriften og lage en større porsjon.

♥ Jeg foretrekker her å bruke en olje med mild smak, slik som rapsolje eller en veldig mild olivenolje. Dette er altså en av de få gangene hvor jeg ikke bruker ekstra virgin olivenolje, for jeg

synes ikke det gir en god smak på ramsløkpuréen.

♥ Ramsløkpuré har lang holdbarhet i kjøleskapet (mange måneder). Oppbevares i tett glass med lokk, og sørg for at det ligger et lag olje på toppen i glasset. Ramsløkpuréen kan også fryses i små porsjoner. Herlig å ha gjennom vinteren!

♥ Ramsløkpuré kan brukes til å lage mye godt tilbehør, som for eksempel **Ramsløkmajones**, **Ramsløksmør** eller **Ramsløkpesto**. Dersom du presser ramsløkpuréen gjennom en sikt slik at du fjerner bladene, får du en glatt **Ramsløkolje**.

♥ Ramsløk kan plukkes i naturen, eller fås kjøpt i enkelte delikatesseforretninger og matmarkeder. Du kan bruke ferdigkjøpt ramsløkpuré dersom du ikke har tilgang på fersk ramsløk.

♥ Se blant annet **Focaccia med ramsløk** der jeg brukte ferdigkjøpt ramsløkpuré.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-ramslokpure