

# Gastrik

MED SIN BALANCE MELLEM SØDMEFULDE  
KARAMELNOTER OG EN FRISK SYRE, EGNER GASTRIK SIG  
RIGTIG GODT TIL GLASERING AF GRØNTSAGER ELLER TIL  
AT GIVE DIN MØRKE SAUCE LIDT KANT.

## *Gastrik / Honningglasering*

1 DL GASTRIK

2 SPSK FAST HONNING

4 KVISTE TIMIAN

1 FED HVIDLØG, RENSET OG KNUST

1 SKEFULD SMØR

SALT OG PEBER

KOG GASTRIK, HONNING, TIMIAN OG HVIDLØG IND, TIL  
DET TYKNER. TILSÆT SMØRRET OG PISK DET SAMMEN MED  
DEN NEDKOGTE GASTRIK TIL DET ER EN ENSARTET MASSE.  
TILSÆT EN SKEFULD GASTRIK/HONNINGGLASERING TIL DINE  
STEGTE GRØNTSAGER DE SIDSTE 30 SEKUNDER, INDEN DE  
ER FÆRDIGE. GLASERINGEN BIDRAGER MED EN MASSE  
SMAG, DER TAGER DIT TILBEHØR TIL NYE HØJDER.

