

KWIATY I NASIONA

Marynowane płatki magnolii

Płatki magnolii w słodkim occie ryżowym według przepisu opublikowanego na stronie Jamie Olivera.

Autor przepisu: JamieOliver.com



CZAS

10 minut + 24 godziny marynowania

PORCJA

1 słoik o pojemności 500 ml

Metoda: Szybkie marynowanie w occie

Sezon i surowiec: Wiosna; płatki rozpoznanego jadalnego gatunku magnolii

Przechowywanie: Przechowuj w lodówce do 2 tygodni.

Składniki

- 100 g płatków jadalnej magnolii (około 6 kwiatów)
- 350 ml octu ryżowego
- 50 g drobnego nierafinowanego cukru (golden caster sugar)
- Szczypta soli morskiej

Przygotowanie

1. Przygotuj płatki

Umyj płatki i otrząśnij z wody. Włóż do wysterylizowanego słoika o pojemności 500 ml.

2. Podgrzej zalewę

W małym rondelku podgrzej ocet ryżowy z cukrem i szczyptą soli morskiej na średnim ogniu. Regularnie mieszaj, aż cukier się rozpuści. Odstaw na 5 minut, by zalewa lekko ostygła.

3. Zalej i schłodź

Wlej zalewę do słoika, zakręć i pozostaw w lodówce na 24 godziny. Przechowuj w lodówce do 2 tygodni.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 1

RECEPTURA ONLINE

Marynowane płatki magnolii / ciąg dalszy

Wskazówki

Używaj wyłącznie płatków prawidłowo rozpoznanego jadalnego gatunku magnolii, z uprawy przeznaczonej do spożycia.

Wskazówka ze źródła: słoik, pokrywkę i przybory do napełniania wygotuj przez 15 minut. Do zamknięcia słoika używaj wyłącznie wysterylizowanych przyborów.

Jak podawać

Podaj zamiast marynowanego imbiru do sushi, dodaj do zupy z makaronem albo porwij i wymieszaj z zieloną sałatą.

Pod lupą

Barwa płatków a kwasowość

Barwne płatki magnolii mogą zawierać antocyjany, czyli pigmenty, których kolor zależy od kwasowości. Ocet ryżowy może więc zmienić odcień płatków i zalewy. Białe płatki nie muszą dać tego samego efektu: wynik zależy od gatunku, odmiany i wyjściowej barwy kwiatu.

Natalia Horbach