

Ghee

Klarifierat smör – rent smörfett, mjölkproteinet koagulerar och separeras i processen.

Ger ca: 4 dl färdig ghee

Ingredienser

500 g smör, osaltat/saltat,
gärna ekologiskt

Redskap

Rymlig, tjockbottnad kastrull
Silduk
Väl rengjorda glasburkar

1. Smält smöret i kastrull utan lock på svag värme.
2. Låt sjuda minst en timma på svagaste värme.
(Osaltat smör blir klart på kortare tid än saltat)
3. Först bildas ett skum på ytan. Avvakta tills skummet blir mindre fluffigt och därmed lättare att ta bort.
4. Skumma av så mycket som möjligt.
5. Passa så att bottensatsen inte blir för mörk under processen: vidbränd, brun ghee är oanvändbar!
6. Håll försiktigt upp i glasburk, eventuellt genom finmaskig silduk. Undvik att få med den vassleliknande bottensatsen.
7. Förvara i lufttät glasburk.

Eftersom ghee är en så ren produkt är den mycket hållbar och kan förvaras i rumstemperatur. Gör du mycket åt gången är det dock bra att förvara den i kylskåp. Hur väl den håller sig beror på hur hur väl renad den är.