



FOTO: GETTY IMAGES

Blåbär i flera former

Blåbär har blivit riktigt poppis de senaste åren. Och de hör inte bara sommaren till, även om det är få saker som går upp mot färska blåbär. Det antioxidanrika bäret finns så här års konserverat i olika former. Mest koncentrerat är bäret i ett pulver; torkade blåbär mals till ett fint pulver som kan strös på fil eller gröt, användas i matbröd, kakor, fyllningar, mousser, smoothies eller såser. Det sätter även fin naturlig lilaaktig färg på bröd och marsipan. Det finns också hela torkade blåbär sötade med honung, goda i müsli eller i stället för russin i kakor och muffins. Torkade blåbär, både pulver och hela, får en frisk och syrlig smak som knappast märks när de äts färska.

Olof Viktors blåbär-, valrhona- och manjari-marmelad är en riktig lyx. Perfekt på toast eller scones; choklad- och blåbärssmaken smälter samman fint. Men smakar det så kostar det; en burk marmelad går på närmare 80 kr, och 100 g av det dryga koncentrerade blåbärspulvret kostar ca 150 kr. Torkade bär 50 g ca 65 kr.



FOTO: STEFAN NILSSON