

# Italienska smaker sedan 1999



KAPRIS ALL'ACETO DISPAC 200G

SKU: 1966



Kapris inlagd i vinäger.  
Glas 200 g (x12=1kartong)  
**Priset avser 1 styck**

## PRODUKT BESKRIVNING

### Kapris - Italiens salta blomknoppar

Kapris är en av de äldsta smaksättarna i medelhavsköket och har än idag en central och stor roll i det italienska köket.

Kapris är faktiskt ingen frukt som man kanske kan tro utan en flerårig örtväxt. Den delen som vi kallar kapris är blomknopparna som ännu inte slagit ut.

### Hur använder man kapris?

Kapris behåller all sin goda smak vid upphettning och fungerar därför bra både till kalla och varma rätter.

Små kapris är fina att dekorera med, tex carpaccio, sallader eller servera till kött, kyckling och fisk. Kaprisens blad går faktiskt också att äta och tillagas ofta genom blanchering. De passar perfekt att äta som grönsak till kött eller fisk. Tyvärr är det bara i länderna där de växer man har möjlighet att uppleva detta så passa på om du ser det på menyn!

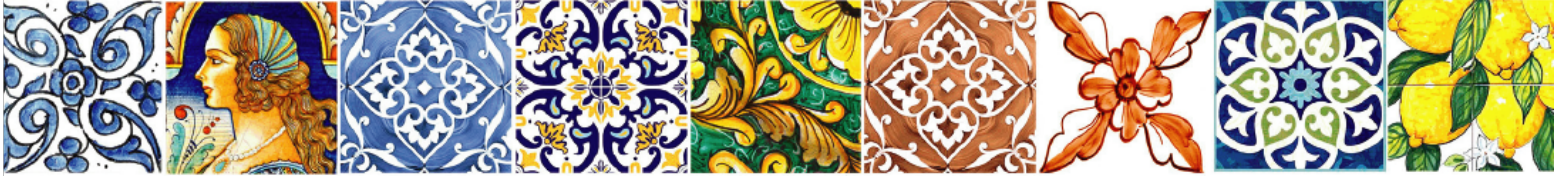
De salta små blomknopparna passar även bra att fritera. Torka fruktblommorna och fritera i 180 grader, när kaprisen öppnar sig som små blommor är de klara. Lägg upp på papper och låt fettets rinna av. Kaprisen som nu blivit alldeles fräsigt och god är perfekt att dekorera en sallad med eller varför inte strössla över risotto?

Kapris är en viktig ingrediens i auberginesalladen caponata och används också ofta i såser som serveras till fisk eller för att ge sälta till en pastasås som i en Spaghetti Puttanesca. Den passar även bra till fet mat och såser som tex majonnäs, tartarsås och remoulade.

Det går utmärkt att göra pesto på kapris. Mixa med pinjenötter, Grana Padano, vitlök och olivolja och du har en god umamistinn smaksättare till tex kyckling eller fisk.



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: kapris\*, vatten, vitvinsvinäger (5%), salt. Surhetsreglerande medel: citronsyra.  
Antioxidationsmedel: L-askorbinsyra. \*Ursprungsland: Italien.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	121 kJ / 29 kcal
Fett	1,1 g
- varav mättade fettsyror	0,4 g
Kolhydrater	1,0 g
- varav sockerarter	0,1 g
Fibrer	0,0 g
Protein	1,7 g
Salt	23,0 g

Kapris inlagd i vinäger.

