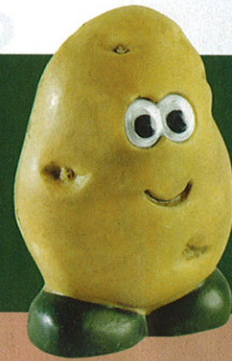




## Solbær

Navnet solbær menes at stamme fra ordet »sole«, som betyder »salt fiskeafkog«, hvilket skulle hentyde til buskens stramme lugt og bærrenes stærke smag. Solbær indeholder pektin og er derfor velegnede til syltning, men de er også gode til saft og kager, i desserter, som te og ikke mindst som solbærvin.



## Kartofflen laver øjne til os

Den lille frække kartoffelfyr er en rigtig børste. Børsten på hans ryg renser de nye kartofler for jord. 59,75 kr. fra Contrast, tlf. 33 33 04 12.

## Feta til den store guldmedalje

Denne feta har vundet guldmedalje ved en ostekonkurrence i USA. Den bløde og cremede feta-ost bliver produceret i Himmerland. Men da den har sin oprindelse i den arabiske verden, har osten fået navnet Gybna Baida – den arabiske betegnelse for en hvid ost, opbevaret i saltlage. Gybna Baida smager rigtig godt og er lige velegnet i salater, i tærter og som snack. Den kan købes i alle større supermarkeds-kæder og koster ca. 28 kr. for 400 g.



## Kedelige marengs

Jeg har nogle gange prøvet at lave marengs, men de vil ikke lykkes. De ender med at få over en time i ovnen ved 120 grader, og alligevel bliver de mørke udenpå og bløde indeni. Kan SØNDAG hjælpe?

Louise, Rødovre

Kære Louise,

Dine marengs har det sikkert for varmt. Prøv denne opskrift:

Pisk 4 æggehvider og 1 tsk eddike med 1 dl sukker, til det er stift.

Vend 1 dl sukker i med en ske og sæt dejen i små toppe på en bageplade med bagepapir. Bag dem ved 100 grader i ca. 45 minutter, eller til de løsner sig fra papiret. God fornøjelse. LDØ

Har du et madspørgsmål, er SØNDAGS eksperter altid parat til at hjælpe dig. Skriv til Rundt om bordet, SØNDAG, Otto Mønstedts Gade 3 – 1505 København V. Eller send din e-mail til: mad@soendag.dk

## KAN DU IKKE NÅ

at spise alle de dejlige krydderurter, mens de er friske, så frys dem.



## Maden blev spist, før fotografen kom

Lindhardt og Ringhof har udgivet tre kogebøger med enkle og tilgængelige opskrifter til alle, der elsker mad. De tre bøger er gennemillustrerede og handler om henholdsvis Pasta, Tapas og Thaimad. Der er masser af inspirerende opskrifter at hente, og billederne illustrerer tydeligt, hvor godt maden smager: På næsten halvdelen af billederne er maden nemlig mere eller mindre spist! Hver kogebog er på ca. 160 sider, og de koster 169 kr. stykket.

## Sund salat med radiser

Rengør 2 bundter radiser og halvér dem. Halvér 1 agurk, tag kernerne ud og skær den i skiver. Rør en dressing af 1 spsk olie, 1 spsk eddike, 1 spsk vand og 1 spsk sukker og smag til med chili, salt og peber. Bland radiser og agurk i dressingen sammen med 1 dåse hvide bønner. Pynt med rigelig koriander, persille og sorte sesamfrø. Til 4 pers.



## Soyasauce med mindre salt

En god nyhed til de mange, som bekymrer sig om, hvor meget salt de får i maden. Kikkomans kendte soyasauce findes nu også i en udgave med 43% mindre salt. Ligesom den almindelige Kikkoman soyasauce er den saltfattige soya lavet af soyabønner, hvede, salt og vand og fremstillet ved en naturlig gæringsproces. Den indeholder hverken kunstige farve- eller smagsstoffer. 150 ml med hældetud koster ca. 30 kr. i de fleste større supermarkeder.

