

Oppskrift Ghee



500 – 1000 gram usaltet smør

1

Smelt smøret på lav varme i en kasserolle med tykk bunn. Jerngryte kan også brukes. Når alt smør har smeltet, øk da temperatur til medium varme. Skum fjernes underveis.

2

Når smøret begynner å koke, og gir ut vannkomponenter (fordamping), skru ned varmen på lav igjen, og småkok i 30-60 minutter.

Ghee er ferdig når fordampingen er ferdig og melkeprodukter på bunnen av kasserollen er fått en gyllen brun farge. En eim av nøttelukt kan kjennes. Det er viktig at ghee ikke brennes, så kokingen bør overvåkes hele tiden.

3

Ta av kasserollen fra varmen og la den stå noen minutter til avkjøling.

4

Sil ghee i en ren glassbolle ved bruk av ett klede (og sil av rustfritt stål). Lagre ghee i glassbeholdere.

Ghee kan oppbevares i kjøleskap i rundt 6 måneder, ved lagring i romtemperatur i noen uker (4-5 uker)