

KAPRIS DISPAC 1700ML

SKU: 14456

Kapris inlagd i vinäger
1700 ml
1 kartong=6 stycken

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 fettet rinna av. Kaprisen som nu blivit alldeles frasig 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.

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
Protein	1,7 g
Salt	23,0 g

Kaprisbusken växer vilt i länderna kring Medelhavet där den trivs på varma, torra och steniga platser i liknande miljö som olivträd, idealtemperaturen är 32 grader. I Italien är den vanligast i Ligurien, Kampanien, Apulien och på öarna Salina och Pantelleria utanför Sicilien. Världens bästa kapris sägs komma från just vulkanön Pantelleria. Capperi di Pantelleria som den heter är den enda kaprisen i världen som har kvalitetsbemärkningen IGP, som står för Indicazione Geografica Protteta.

Kaprisbuskar som ofta är stora och frodiga klarar sig utan både bekämpningsmedel och konstgödsel och kan bli upp till hundra år gamla. Skörden sker under maj till september från de långa grenarna som kan bli upp till två meter långa. Busken börjar ge skörd vid två års ålder och kan skördas tills den blir cirka 30 år gammal. Kapris skördas alltid för hand och kommersiellt så skördas samma buske 8 – 10 gånger per år för att få ut så mycket blomknoppar som möjligt. En buske kan ge mellan 1 – 3 kilo per säsong.

Efter skörd läggs kaprisen ut på tunna mattor liknande segeldukar för att torka i skuggan under tak. Därefter sorteras de efter storlek och kvalitet, de medelstora och fasta knopparna anses vara de allra bästa. Ju mindre kaprisen är desto mer smak och fastare konsistens har de. Efter torkningen saltas och lagras de i minst en månad, ofta i stora trätunnor. När lagringen är klar sköljs kaprisen noga varefter den konserveras i vinäger och salt eller i enbart salt. Saltinlagd kapris kan hålla så länge som upp till 3 år.

Det är oftast kaprisen med finast kvalitet som läggs i burkar med grovt havssalt. Viktigt att tänka på när du använder saltinlagd kapris är att den ska sköljas ordentligt i vatten innan den används i matlagning.