

HILDING

TIPSAR



Clementin

Det finns en hel rad små, apelsinliknande citrusfrukter inom arten småcitrus. Clementin tillhör en av flera sortgrupper (Clementina-gruppen). Det är ett medelstort citrusträd med vintergröna blad och vita till svagt rosa, väldoftande blommor. Frukten har orange skal och orange fruktkött. Utmärkande för just clementinen är den intensiva, söta och uppfriskande smaken. Fruktköttet är mycket saftigt och frukterna lätta att skala. Frukten innehåller inga eller få kärnor.

Som släkte har citrusträden sitt ursprung i Södra Asien. Ursprunget till arten småcitrus är inte helt klarlagd. Citrus-släktet rymmer stor variation och arter och sorter blandar sig lätt med varandra.

De småcitrusfrukter som först började säljas i Sverige kallades för mandariner. Småcitrus i denna grupp är som regel små, söta och tunnskaliga, men med många kärnor. På grund av kärnorna är den numera utkonkurrerad av clementinen som är lite större, saftigare och dessutom näst intill kärnfri.

Clementinen har uppstått genom en korsning mellan småcitrus och pomerans. Frukten har döpt efter sin upphovsman, den algeriske prästen Pierre Clément.

Största producentländer av clementiner är Spanien och Marocko. Precis som andra citrusfrukter är clementiner mycket C-vitaminrika.



Kryddiga clementiner med lättvispad grädde

12 st clementiner
1 st kanelstång
1 st vaniljstång
1 tsk rosépeppar
5 st kardemummakapslar
½ citron (strimlat skal)
saften av ½ citron
3 dl strösocker
9 dl vatten

Skala clementinerna med en kniv och lägg dem i en glasburk. Dela vaniljstången längs med på mitten. Lägg i en kastrull tillsammans med övriga ingredienser förutom clementinerna, och koka i ca 5 min. Slå den varma lagen över clementinerna och förslut glasburken direkt låt svalna och ställ sedan kallt. Håller i minst 1 vecka i kylskåp. Ät clementinerna med lite av lagen och lättvispad grädde.

Clementinsallad

8-10 clementiner
1 tsk kanel, malen
2 krm kardemumma, malen
1-2 msk socker (uteslut sockret om clementinerna är söta)
ev. 1 dl rostade hasselnötter

Skala clementinerna och skär i skivor. Blanda kanel, kardemumma och ev socker. Varva clementinskivor och kryddblandningen på ett stort serveringsfat. Avsluta med kryddor.

Toppa om du vill med rostade hackade nötter.

**Fler recept hittar du på
www.hildingjanson.se**

ORDERLÄMNING

**tfn: 031-84 05 60 fax:031-21 45 30
mailto:mailorder@hildingjanson.se**

AB Hilding Janson
Allt i frukt & grönt

Partihallarna • GÖTEBORG

