

## Bovril 125 g



### En populær engelsk kjøttekstrakt.

Bovril ble utviklet av skotten John Lawson Johnston på 1870 tallet. Produktet har sitt utspring i den fransk-prøyssiske krigen, da det ble bestilt mengder av biffkjøtt av franskmennene fra skotten. Som bakgrunn i dette utviklet han «Johnstons Fluid Beef» som senere ble omdøpt Bovril. I dag er Bovril et svært populært produkt i Storbritannia, samt at det eksporteres til store deler av verden.

Bovril brukes hovedsakelig som en smakstilsetning i supper og gryter, men produktet kan også blandes i varmt vann, eller melk som drikkes. Bland ut en teskje med en kopp væske. Flere bruker Bovril som pålegg; smør et tynt lag smør på nyristet brød og topp med Bovril.

Bovril har en tyktflytende og seig konsistens, fargen er brunsvart. Smaken bærer preg av storfe og salt.