

Kvedegelé (tilbeh



Gelé laget av kveder som er nært beslektet med epler og pærer.

Kvede (quince på engelsk) er en frukt som hadde sin storhetstid i oldtiden og middelaldere og er nesten ukjent for oss her i nord. Frukten kan minne mye om eple og pærer, og blir i all hovedsak varmebehandlet før den spises. På sydligere breddegrader blir kvede brukt mye til dessert og kaker, samt marmelade og gelé.

Kvedegelé er spesielt velegnet å servere sammen med smaksrike oster, men prøv den gjerne ved siden av lam, vilt og kyllingretter også.

Denne geleen har en fast konsistens som gjør det enkelt å dele opp i tynne skiver eller terninger. Smaken er fruktig, rund og søtlig med et syrlig innslag, geleen har en dyp terrakottafarge.

Varenr.	480461
EPD nr.	2114221
Antall i Dpak	1

