



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Соусы, дипы » **Луковый джем**

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Луковый джем

2 декабря 2021 21:17 · <https://open-cook.ru/recipes/lukovyj-dzhem>



Это потрясающая вещь, которая идеально дополнит вашу закуску, почти любую брускетту или сырную тарелку, тарталетку, сэндвич или даже смёрреброд. При этом луковый джем способен даже обычный крекер с кусочком сыра сделать гастрономически изящным. Просто подайте его в маленьком соуснике вместо мёда или варенья к сырной тарелке и потрясающий вкус вам обеспечен. Отлично подходит как к мясу, так и к рыбе и морепродуктам. Также можно использовать как соус к мясу (утке, например) или красной рыбе.



Готовится очень просто и довольно быстро. По рецепту нашего любимого Шефа Кости Вагу.

На баночку объёмом 100 мл:

- 1 средняя красная луковица (лучше брать крымский лук, у него вкус деликатнее)
- 20 гр. сливочного масла
- 1 ст.л. сахара
- 1 ст.л. красного винного уксуса
- 100 мл красного сухого вина

Очень мелко нарезать лук.

Разогреть сковороду и растопить на ней масло.

Обжарить лук до прозрачности или легкой золотистости на среднем огне.

Насыпать сахар, перемешать.

Добавляем винный уксус, влить вино.

Помешивая, готовить на среднем огне, в это время кислый вкус становится ярко выраженным, поэтому можно добавить немного сахара. Пока выпаривается вино нужно хотя бы пару раз попробовать на вкус.

Готовый джем довольно густой по консистенции. В закрытой банке или контейнере хранится 3 суток.