

Sorte hvidløg

Sorte hvidløg er almindelige hvidløg, som du kender dem, der har været igennem en såkaldt fermentering. Det er en ældgammel koreansk opfindelse, hvor hvidløget udsættes for omkring 60 graders varme og et kontrolleret fugtighedsforhold i omkring 30 dage. Derefter tørres det. Det er under denne transformation, at hvidløgets smag og udseende ændrer sig. Hvidløget bliver sødt og karamelagtigt i konsistensen. Man kan godt købe det i danske supermarkeder! Prøv det i stedet for fredagsslikken!

