

Oppskrift

Karamellisert løk



Vanskelighetsgrad Enkel

Tidsbruk Ca 25-40 minutter avhengig av hvor brun du vil ha løken

Anbefalt utstyr Stekepanne (maks 1-2 løk) eller kasserolle/gryte (flere løk)

Ingredienser

- 1 ss olje
- 1 løk, kuttet i ca 4-5 mm strimler
- ½ ts salt

- 1 ss brunsukker (eller vanlig sukker)
- ½ ss balsamico vineddik 6%

Fremgangsmåte

1. Stek løk og salt i ca 15-20 minutter på medium-lav varme (jeg bruker 4/9) til myk og litt transparent, men ikke mye farge. Rør om av og til, tilsett mer olje hvis det blir tørt.
2. Tilsett brunsukker og balsamico, og rør det godt sammen.
3. Stek 10+ minutter lenger, til løken er så mørk som du ønsker. Rør om av og til, tilsett litt vann og rør godt hvis det blir tørt.
4. Sil av overflødig olje (valgfritt).

Karamellisert løk holder seg minst 1 uke i kjøleskapet.

Ellers egner den seg veldig godt å fryse. Del gjerne opp i mindre porsjoner, som du kjapt kan tine i stekepannen, rett fra fryseren.