

# Μερικές έξυπνες ιδέες για να χρησιμοποιήσετε την μαρμελάδα στη μαγειρική!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Εκτός από το να την αλείψετε στο ψωμί ή την φρυγανιά σας, η μαρμελάδα μπορεί να μια εξαιρετική σάλτσα, να γλασάρει το χοιρινό σας ή να προστεθεί στο κέικ!

Εδώ θα δείτε τρεις τρόπους για να προσθέσετε λίγη γλύκα σε μερικά από τα αγαπημένα τρόφιμά σας.

## 1. Γλασάρετε το χοιρινό

Θέλετε να προσθέσετε λίγη γλύκα στο ψημένο ζαμπόν σας; Προσθέστε λίγη μαρμελάδα στην αγαπημένη σας συνταγή για γλάσο για μια φρουτώδη γεύση. Η μαρμελάδα βατόμουρο και το βερίκοκο είναι τα τέλεια φρούτα για γλασάρισμα!

## 2. Φτιάξτε μια σπιτική βινεγκρέτ

Θέλετε να φτιάξετε το δική σας σάλτσα για τη σαλάτα; Απλά προσθέστε λίγη μαρμελάδα βατόμουρο με ελαιόλαδο και βαλσάμικο ή ξίδι ρυζιού, για μια πικάντικη σάλτσα με σχεδόν καμία προσπάθεια! Άλλα συστατικά που μπορείτε να προσθέσετε είναι: χυμός λεμονιού, σκόρδο, μουστάρδα Dijon, βότανα, και αλάτι, πιπέρι.

## 3. Φτιάξτε ένα πολυεπίπεδο κέικ με μαρμελάδα

Το κέικ είναι νόστιμο και απλό για να το φτιάξει κανείς, αλλά μπορεί να έχει μια στεγνή υφή από μόνο του. Την επόμενη φορά που θα φτιάξετε κέικ, βάλτε μαρμελάδα μεταξύ των στρώσεων για μια γλυκιά, νόστιμη προσθήκη.

Πηγή: [neadiatrofis.gr](http://neadiatrofis.gr)