11 Νοεμβρίου 2016

Για να μην μυρίζει το κουνουπίδι!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Το κουνουπίδι μπορεί να είναι νόστιμο όταν είναι έτοιμο και μαγειρεμένο, αλλά δεν

μυρίζει και πολύ ωραία όταν είναι ακόμα στην κατσαρόλα. Πως λοιπόν μπορείτε να φάτε κουνουπίδι, χωρίς να περάσετε από το βασανιστήριο της μυρωδιάς του, ενώ το μαγειρεύετε;

Για να μην μυρίζει το κουνουπίδι
1. Βάλτε σε ένα κομμάτι βαμβάκι λίγο ξύδι και βάλτε το πάνω στο καπάκι της κατσαρόλας που το μαγειρεύετε.

2. Ρίξτε στο νερό που βράζει μισό λεμόνι με τη φλούδα ή ένα κοτσανάκι σέλινο ή μια φέτα ψωμί ή ένα κρεμμύδι.

3. Μετά το πλύσιμο το κουνουπιδιού, μπορείτε να βράσετε μαζί με αυτό, ένα φύλλο δάφνης. Το φύλλο μπορεί να καλύψει τη μυρωδιά του κουνουπιδιού, ενώ το μαγειρεύετε, χωρίς να επηρεάσει πραγματικά τη γεύση του πιάτου. Απλά βγάλτε το φύλλο όταν είστε έτοιμοι να σερβίρετε το κουνουπίδι.

Tip: Μην χρησιμοποιείτε κατσαρόλα από αλουμίνιο ή σίδηρο κατά το μαγείρεμα του κουνουπιδιού. Οι ενώσεις θείου που περιέχονται στο κουνουπίδι θα αντιδράσουν και θα κάνουν τη μυρωδιά του πιο έντονη και το χρώμα του θα γίνει κίτρινο.

Πηγή: neadiatrofis.gr