

Yin Yangböna



Den magiskt vackra yin yangbönan liknar det kinesiska tecknet för universums urkrafter. Den milda smaken gör den användbar till mycket, inte minst till dekorativa sallader.

Jordbruk: Odlas utan artificiella medel i lätt och varm sandjord.

Breddgrad: 56° 09'

Odlas av: Niklas Svensson och Per Modig, Fagraslätt, Skåne.

Beskrivning: Mycket vacker svartvit böna som behåller sitt vackra mönster med varsam tillagning. Vegetal, smörig doft, nötig smak och fast textur.

TEXTUR:	SÖTMA:	BESKA:
mjäll ————— ● ————— fast	låg ————— ● ————— hög	mild ————— ● ————— kraftig

Tillagning: Koka upp två kastruller med vatten i 2,5 % sälta. Lägg bönorna i den ena kastrullen och låt sjuda i 2-3 minuter. Slå av kokvattnet och håll över bönorna i den andra kastrullen. Tag av den från värmen och låt svalna i minst 4 timmar. Slå av vattnet och skölj bönorna i kallvatten. Koka på nytt upp två kastruller med vatten och sjud bönorna växelvis, byt vatten så fort det blir färgat. När bönorna är mjuka men har en fast kärna är de klara. Bönorna går givetvis att koka rakt upp och ner men då förstörs det vackra mönstret.

Användning: Den vackra bönan absorberar andra smaker lätt och är mycket god i sallader och röror där den bevaras hel.

Om: Yin yangbönan är en hybrid som odlats fram från kidneybönan. Kallas också späckhuggarböna tack vare sitt vackra svart-vita mönster.



NORDISK RÅVARA

Nordisk Råvara odlar grödor, som traditionellt sett växer i andra delar av världen, på våra breddgrader. Vi återinför också svenska kulturarvsgrödor på platser där de en gång växte. Alla grödor från Nordisk Råvara odlas på ett skonsamt sätt, i utvald jord, av odlare som bryr sig. Resultatet blir råvaror av hög kvalitet, med fina näringsvärden – och som smakar fantastiskt. www.nordiskravara.se



Smakriket®
SKÅNE