



Opbevar frisk ingefær i køleskab eller fryser

Beskrivelse

Opbevaring af frisk ingefær:

I køleskabet: Læg den ubehandlede ingefærrod i en madbeholder med låg med et stykke køkkenrulle i bunden. Køkkenrullen opsuger fugt, så ingefæren ikke mugner. Den holder sig frisk i ca. 2–3 uger.

I fryseren: Skræl ingefæren og frys den ned i et tæt glas eller en frysepose. Tag den op direkte fra frost og riv den på et rivejern. Den er let at rive, når den er frossen. Skær evt. ingefæren i skiver eller tern, inden den fryses. Frys skiverne enkeltvis. Når de er frosset, kan de komme på glas. Tern fryses i små bunker, så det er nemt at tage den rette portion op.