

Kiwi



Kiwin har sitt ursprung i Kina och kallas även kinesiskt krusbär. När kiwin började exporteras till Nya Zeeland ansåg man att det behövdes ett bättre namn. Frukten döptes efter kiwifågeln som finns på Nya Zeeland. Kiwin kan ätas både mogen och omogen men smakskillnaden blir ganska stor. Man kan äta HELA kiwin, även skalet, bara man tvättar den noga innan.

Kiwi innehåller ett enzym som bryter ner proteiner vilket gör den utmärkt att mörta kött med. Enzymet förstör helt fruktpureér då den hindrar gelatin från att stelna. Kiwi ska inte heller **blandas** med grädde då det efter ett tag utvecklas en otrevlig smak.