

sæson

AGURK I SÆSON FRA FEBRUAR TIL OKTOBER



EN HILSEN FRA VÆKSTHUSET

Agurken er botanisk set et bær og dyrkes i væksthuse fra februar til september - de første agurker er klar til høst i april måned. Henover sommeren udskiftes planterne, så et nyt hold kan levere efterårshøsten. En agurkeplante kan henover sæsonen vokse sig op til 15 meter høj og bindes derfor på lange wirer i loftet, hvorfra agurkerne høstes efterhånden som planten bærer frugter.

HVORFOR ER AGURKEN PAKKET I PLASTIK

Det nordiske klima gør at vi herhjemme dyrker agurkesorter med en fin og tynd skræl og få bitterstoffer. Den tynde skræl gør at agurken hurtigt bliver blød, fordi celledsaften fordamper. For at sænke fordampningshastigheden pakkes agurker enkeltvis i plast, så de holder sig sprøde og saftige - præcis som vi bedst kan li dem. Plasten beskytter også mod stød og snavs under transporten, så kvalitet og fødevarer sikkerhed bevares. Vask dog alligevel agurken inden du serverer den.

Agurker med tyk skræl er mere bitre - husk at udnytte bitterheden i tilsmagningen, fx lynstegte agurker og tzatziki, hvor bitterheden er lækker.

ALSIDIG AGURK

Agurkens faste struktur, gør den særdeles velegnet til at udgøre en stabil bund på en lille haps-er til buffeten eller mødeservering. Prøv fx [denne sprøde appetizer](#).

Agurken befinder sig godt i både det varme og det kolde køkken:

Varm: Grillet agurk vendt med lime, soya og ristede sesamfrø giver en sprød salat til asiatiske nudelretter.

Kold: En kølende agurkesorbet er perfekt på en varm sommerdag. Blend agurk med mynte og smag til med citronsaft og afkølet sukkerlage. Kør blandingen på ismaskine til grødet konsistens. Tilsæt 1 pisket æggehvite pr. agurk og kør sorbeten færdig på ismaskinen.

Få viden om sæson for frugt og grønt på [sæson.dk](#)

sæson

SPRØDE AGURKER MED RØGET STENBIDERCREME OG ASPARGES-SNITTER



10 personer

250 g varmrøget stenbiderkød, uden ben
40 g skyr 0,2%
40 g mayonnaise
20 g citronsaft
2 g friskkværnet peber
50 g radiser, skåret i super tynde skiver
150 g grønne asparges
1 kg agurker
80 g stenbiderrogn
20 g karse

Blend fiskekødet glat. Vær opmærksom på, at stenbideren er lidt brusket i kødet, så det er vigtigt at blende det et stykke tid.

Tilsmag fisken med skyr, mayonnaise, citron og rigeligt friskkværnet peber. Cremen skal være fuld af smag, da den skal give smag til rigtig mange agurker.

Kom radiserne i iskoldt vand og lad dem stå på køl nogle timer eller natten over, så de blive helt sprøde og får fine former.

Snit asparges på skrå i lange stykker.

Flæk agurkerne på langs, skrab lidt af kernerne ud og del hver halvdel i 3-4 stykker skåret på skrå.

Spred agurkestykkerne ud på et stort fad. Anret skefulde af stenbidercremen oven på agurkerne. Pynt med små skefulde stenbiderrogn, aspargesstykker, sprøde radiser og frisk karse. Slut af med lidt friskkværnet peber og server retten straks, fx med sprødt brød eller rugchips.

Tip. Kan også laves med varmrøget laks, makrel eller sild.