

sæson

ZITTAUERLØG I SÆSON HELE ÅRET



KLASSENS FØLSOMME

Løg virker så robust, men i marken er det en ret følsom afgrøde med sine korte rødder. Næringen den vokser af skal være tilgængelig og i rigelige mængder - og så er det essentielt at løget får vand, når det er vækstsæson, ellers kan det gå i hi og under ekstreme forhold gå i stok.

I høstperioden er vejrforholdene afgørende for at sikre en høj kvalitet og et godt udbytte; det skal være tørt og vindigt, for først lægges løg op på jorden og tørrer i et par dage inden de hentes ind til yderligere tørring, hvor man blæser luft ind gennem løgene, så skallen tørrer helt

FRA FRØ TIL GRYDE

Zittauerløg såes i marts måned, fritlægges i august-september og høstes ind på lageret, når de er overfladetørre (hvis vejret tillader det) - typisk i løbet af september måned. På lageret tørres de i 3-7 dage og køles ned så de kan lagres indtil næste års høst. Med så lang en dyrknings/lagringsperiode giver det mening at være hensynsfuld i sin køkkenhåndtering, så mest muligt bliver brugt. Løg kan noget på tallerkenen - skarp som rå, syltet, bagt, pureret, grillstegt, friteret i ringe, kogt til kompot, rørt med i farsen, sauteret i flødestuvet spinat... selv de tørre skaller kan give smag til en fond eller farve fine æg til påske og pifte de blødkogte æg op på morgenbordet.

LØGET SPILLER BIROLLER OG GLIMRER FØRST VED SIT FRAVÆR

Løget krediteres sjældent som smagsgiveren i frikadeller, men ikke desto mindre er det altafgørende for smagen. Når løg får varme, får det samtidig den egenskab at det kan fremhæve andre smage, især sødt, salt og umami. Løget bliver en såkaldt smagsforstærker. På japansk kalder man denne smagegenskab for Kokumi, det betyder "rig smag" og forskere undersøger lige nu om det er en 6. grundsmag på linje med salt, sødt, surt, bittert og umami.

Få viden om sæson for frugt og grønt på sæson.dk

BAGTE GURKEMEJELØG I GROVE PANDEKAGER MED SPRØDT OG MYNTE



10 portioner

- 1 kg løg
- 15 g ristede sennepsfrø
- 30 g frisk gurkemeje
- 30 g mild chili
- 6 g kommen
- 10 g salt
- 3 g friskkværnet sort peber
- 100 g neutral sesamolie
- 1,2 dl sødmælksyoghurt
- 20-30 stk små grove tortillapandekager
- 300 g rødkål, snittet fint i tynde strimler
- 100 g frisk koriander
- 100 g frisk mynte
- 100 g lime, skåret i både
- 100 g sødstærk chilisovs

Pil løgene så bund og top stadig sidder tilbage. Skær løgene i grove både.

Blend sennepsfrø, gurkemeje, chili, kommen, salt, peber og olie til en tyk pasta.

Vend løgene i krydderpastaen og bag dem i ovnen ved 175 grader i ca 20 minutter, til løgene er møre og stadig har bid. Afkøl 5-10 minutter og vend så løgene med yoghurt, så alle løgene cremes.

Lun pandekagerne og rul dem med løgene, sprødt rødkål, koriander og mynte.

Anret pandekagerne på et stort fad og server med limebåde og en sød, stærk chilisovs som gæsten selv tilsætter efter ønske og behov