

sæson

RØDLØG I SÆSON HELE ÅRET



RØDLØG, STÆRK OG FØLSOM I MARKEN

Løgavlerens fokus er på at løg har ganske korte rødder på max 30 cm. Det betyder at den næring, som skal til, for at løget bliver spændstigt, saftigt og flot, skal være præcist og tæt på løget. Ellers er løg nemme og taknemmelige i vækstsæsonen, hvor kun tørke kan forstyrre og få løget til at gå i stok. Dernæst er mangel på sol og for megen regn i høstperioden fatalt for løgets høst- og lagringsskvalitet.

TØRRING OG LAGRING GØR FORSKELLEN FOR RØDLØGETS KVALITET

Et rødløgs kvalitet i køkkenet er meget afhængig af, hvordan vejret har været i løgets høstperiode i juli og august. Arter vejret sig fra den værste side i denne følsomme periode, kan vi i løbet af brugssæsonen for tørrede rødløg, som strækker sig fra august og så et helt år frem til den næste høst, opleve pletter, skimmel og løse løgskaller.

Et rødløg af høj kvalitet kendes på, at det er fast, hårdt, tørt og at løgskallerne lægger meget tæt og tørt rundt om løget. Rødløg er sartere end gule løg, og det skyldes, at rødløg er en kultur, som er mindre end de gule løg, hvorfor udviklingen af særlige robuste sorter går langsommere.

FARVE, SMAG OG STÆRKT MOD- OG MEDSPIL I MADEN

Syltede rødløg i tynde både på køl er et velkomment pift til gryderetter, smørrebrød, sandwich og salater. Snit rødløgene og overhæld med din bedste syltelage. Varier smagen ved at tilsætte krydderurter, som timian eller krondild, eller krydderier, f.eks. laurbærblade, fennikelfrø eller stjerneanis.

Server f.eks. ørredrilette i et linsyltet rødløg i stedet for brød. Pil løget og skær det ud i passende kvarter, skil løgets lag fra hinanden og sylt dem.

Rødløg i både bagt sammen med rodfrugter i grove udskæringer, ser smukt ud, mætter og smager. Rødløget passer også ind i alverdens tilsmagninger. Prøv f.eks. at marinere løg og rodfrugter i kokosmælk, kardemomme, gurkemeje og citronsaft og bag dem i ovn.

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

TARTE TATIN MED KARAMELLISEREDE RØDLØG OG GEDEOST



2 stk. (tærteform 25cm)

Mørdej

140 g rugmel
140 g speltmel
100 g smør
4 g salt
200 g skyr

50 g rørsukker
30 g smør
800 g rødløg, delt i halve på tværs af ringene
0,5 dl balsamico
10 g frisk timian
200 g gedeost, rulle

Bland alle ingredienser til mørdejen i en foodprocessor og kør hurtigt dejen sammen. Lad dejen hvile ca. 10 minutter på køkkenbordet.

Kom smør og sukker i en stor pande eller på kipsteger og smelt det. Læg rødløgene tæt på panden med skæresiden nedad.

Tilsæt balsamico og lad løgene stege ca. 10-15 min til de er brune og karamelliserede.

Smør 2 ildfaste fade eller tærteforme med fast bund med lidt smør, og anret løgene heri med stegefladen nedad.

Skær osten i skiver, placer den oven på løgene og drys en masse frisk timian udover. Dryp evt. med overskydende karamel fra panden.

Udrul mørdejen i 2 stykker der passer til fadene og læg dejen over løgene og osten. Sørg for at dejen kommer helt ud til kanterne og klemmes fast.

Bag tærterne i ovnen ved 180 grader i ca. 45 min til mørdejen er sprød og løgene møre.

Vend tærterne ud på fade og top op med frisk timian. Server evt. med en sprød kålsalat og humus.

Tip: Gedeosten kan erstattes med fast lagret ost eller en god brie.