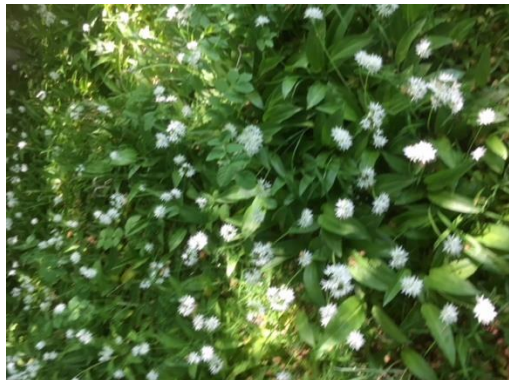


Ramsløg - skovens hvidløg



ramsløg



ramsløg og liljekonval

De stærkt duftende ramsløg vokser uregerligt mange steder, primært i kystnære løvskove, lunde og småkrat. Mange steder i Hou vil du kunne plukke ramsløg. Ramsløg har en mild smag af hvidløg og purløg, og det er en fin køkkenurt, da både løg og blade er velsmagende og c-vitaminrige. Men pas på! Det kan være farligt at gå på jagt efter grønne ramsløgsblade, hvis man ikke har så meget plantekendskab, at man kan afgøre om det er ramsløg eller en giftig løgplante. Det er især bladene af høsttidløs og liljekonval, der kan ske forveksling med. Begge planter er giftige. Er du så heldig at have fundet et sted med de "rigtige" ramsløg, kan du jo prøve at lave denne ramsløgspesto:

15 blade ramsløg

2 spsk. cashew nødder

1 dl. Groftrevet parmesan

Saften af en ½ citron

3 sksk. Olivenolie

Det hele blendes sammen og smages til med salt og peber.

Velbekomme