

Så er der ramsløg



Hvidløg har mange sundhedsfremmende egenskaber, men ramsløg er faktisk endnu sundere. Og det er lige nu, du kan plukke urten i de kystnære løvskove.

Ramsløg smager fantastisk. Ramsløg kan fint erstatte hvidløg i mange retter, og det har tilmed den fordel, at det ikke i samme grad risikerer at blive bittert under stegning. Desuden virker de antibiotisk og blodtrykssænkende og så er de mere virkningsfulde end hvidløget.

Her i marts er det primært bladene, du kan plukke. Senere sætter ramsløg små fine blomster, der pynter fint i en salat. De grønne frø kan syltes og bruges som kapers. Se de mange muligheder for brug af ramsløg på nettet.

19.03.2020 Jann Worm