

Smør med ramsløg

Forfattere: Julia Sick

Faglige temaer: Løg, Vilde planter

Introduktion:

Har du nogensinde været på en forårstur i skoven, hvor det lugtede stærkt af hvidløg? Ramsløg har en meget tydelig lugt og kan bruges på mange forskellige måder (fx i supper eller pesto), men de smager også fantastisk, når de blot blandes med smør. Prøv det selv – det er så let og smager fantastisk!

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:

[Smør med ramsløg .pdf](#)

Smør med ramsløg

Forfattere:

Julia Sick

Introduktion:

Har du nogensinde været på en forårstur i skoven, hvor det lugtede stærkt af hvidløg? Ramsløg har en meget tydelig lugt og kan bruges på mange forskellige måder (fx i supper eller pesto), men de smager også fantastisk, når de blot blandes med smør. *Prøv det selv – det er så let og smager fantastisk!*

Ingredienser:

200 g smør

2 tsk. citronsaft

3 spsk. ramsløg

Salt og peber

Fremgangsmåde:

1. Vask og hak ramsløg-bladene i fine stykker.
2. Bland ramsløg, citronsaft og smør sammen.
3. Tilsmag med salt og peber.

Tip! Det smager rigtig godt på et stykke surdejsbrød. Du kan også lade det smelte over en god bøf. Mmm...

