

## Sådan lykkes du med ramsløg

Ramsløg, der smager som en blanding af purløg og hvidløg vokser vildt i mange skovbunde. Nogle steder er plamagerne så store, at det ligefrem hæmmer andre af skovens bundplanter i at trives der. Ramsløg visner ned, når den, efter blomstringen, har spredt frø. Fra juni måned kan man slet ikke se, at der har været ramsløg. Sæsonen er derfor kort, men skal ikke hindre os i at få fornøjelsen af de dejligt krydrede blade.

## Sådan gør du, når du selv vil etablere ramsløg i haven

- Ramsløg skal plantes i let skygge. Under buske og træer eller i skyggen af en hæk.
- Jorden skal være porøs og nem at grave i. Fjern eventuelt rodukrudt og store sten i en dybde på 15-20 cm.
- Tilfør nu kompost og næringsrig spagnum med ca. 300 l pr. m<sup>2</sup> bed.
- I din skovbundslignende jord kan du nu plante ramsløg med 15 planter pr. m<sup>2</sup>.
- Allerede fra slutningen af februar måned kan man igen ane de spæde grønne skud fra planten, som i maj måned lyser flot op med de hvide skærmbloomster.

## Hvorfor bruge ramsløg?

Ramsløg indeholder op til 10 gange så højt et indhold af C-vitamin, som en citron. Den smager dejligt som krydderurt i salat, men er helt overset i madlavningen. Brug den i kartoffelmosen, i marinader til kød, i gryderetter eller dampet som spinat.

## Pesto

Tag et par håndfulde af de grønne blade fra ramsløgplanterne og blend dem sammen med en god jomfruolivenolie. Den irgrønne pesto smager skønt på pastaretten eller på bruchetta.

## Ramsløgsalt

Forlæng perioden med ramsløg i køkkenet og lav dit eget tørrede krydderisalt. Høst ca. 2 håndfulde ramsløgblade og afvej 1 kg groft salt. Kom blade og ½ kg salt i blender eller foodprocessor, og lad blandingen køre rundt til ramsløgbladene er blandet godt med saltet. Tilfør resten af saltet. Læg det lysegrønne salt til tørre på bageplader ovenpå køkkenrulle i et tyndt lag. Efter få dage er saltet nu så tørt, at det kan kommes i en lufttæt beholder.