

SALLADSLÖK



Läs mer om SydGrönts
produkter på www.sydgront.se



Salladslök



Salladslök, som ibland också kallas vårlök, knipplök eller piplök ser ut som en liten purjolök, men är mildare i smaken. Egentligen handlar det om en lök som skördats i ett omoget stadium och det är också därför den är så mild. Löken består av ihåliga stjälkar och blad och säljs i knippe eller i påse och äts oftast rå. Salladslök är lämplig både som sallad och som smaksättare.

Hantering

- Salladslök torkar lätt ut och bäst är därför om den ligger i plastpåse.
- Salladslök som säljs buntad utan annat emballage, torkar ut fortare och har kortare livslängd.
- Salladslök är känslig och ovarsam hantering kan ge sprickor som förkortar hållbarheten.

Temperatur

- Vanlig gul lök kan ju ligga i rumstemperatur i veckor, vilket inte gäller för salladslök.
- Eftersom salladslök är skir och omogen är den känslig och behöver både kyla och skydd från uttorkning. Bäst trivs den i mellan +1 och +4°C.

Är min salladslök fräsch?

Titta särskilt på topparna, gröna till ljusgröna och inte torra. Salladslöken ska vara spänstig ända ut i topparna.

Säsong

Jan	Feb	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec

Tillaga

Salladslöken är så mild att den är god att använda rå, till exempel i sallad, i salsa eller som dekoration. Den passar även tillagad i grytor, soppor och wok.

