

Söt, mild & pikant

Oignon de ROSCOFF

Roscoff lök

Kring staden Roscoff i Bretagne odlas en smakrik och söt lök, lätt rosa i färgen och av högsta kvalitet. Mest känd har kanske löken blivit i England eftersom lökodlarna från Bretagne seglade över Engelska Kanalen för att där saluföra sin utmärkta lök. Flätad i långa flätor salufördes löken via försäljning dörr till dörr. I samband med 2:a världskriget försvann möjligheten att saluföra löken på detta sätt men den odlas fortfarande och är fortfarande av yttersta kvalitet.

Användning & smak

Skall du göra en löksoppa finns ingen bättre lök än lök från Roscoff. Smaken är mildare än vanlig gul lök. Som rå är den intensivt aromatisk med fruktiga inslag. Konsistensen är mycket saftig och den är krispig med en lätt pikant smak. Under tillagningen försvinner den pikanta smaken, däremot förstärks sötman. Sötman som hör ihop med löksorten bakom "Oignon de Roscoff" utvecklas tack vare att lökarna skördas när de är nätt och jämnt mogna. Använd den i soppa, sallad, toast, grytor, på macka - ja, den är god till det mesta!



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT!
www.hebe.se