Tre velsmagende urter i vinterlandskabet til dig!

Er du ude at nyde naturen lige netop nu, så har du mulighed for at samle årets første urter og overraske dine middagsgæster ved at lade urter indgå i gæstemenuen.
Kokleare – en strandurt der smager af peberrod, bruges til en forret - som drys på en kartoffelsuppe eller jordskokkesuppe, eller hurtigvendt i smør på panden serveret på en fiskeret, kan også bruges i en salat.
Samles nyspiret ved kyster – også om vinteren.
Ramsløg – de første spæde blade er de mest aromatiske og sprøde. Brug dem i bla. marinaden til kød, finhakket som drys på salaten, som en ingrediens i pesto, tzatziki eller andre dressinger.
Husk blot at ramsløg skal nydes frisk. Den vinder ikke ved længere tids opbevaring.
Samles i kystnære naturskovslokaliteter
Vandmynte – er mest velegnet til desserter. I fx pandekager, is, sirup. Bladene kan kandiseres og bruges som drys på deserter.
Samles ved fugtige enge, søer eller langs åer.
Du kan også deltage i nogle af vores ture, hvor du får mere at vide om netop disse urter og mange andre. Se mere i turoversigten.

Kokleare kan spire under sneen

Ramsløg

Vandmynte