

# Rödlök



Rödlök är en lök som med fördel kan serveras rå. Den är också vacker och dekorerar fint i salladen. Tycker man smaken är för stark kan man lägga den råa, skivade löken i kallt vatten en stund före måltiden.

Daniel: "De fyra grundsmakerna sätta, sötna, syra och beska har på senare år fått fler smakkompisar, både umami och kokumi. De är inte alltid så lätta att hitta, men lök har en smak av kokumi som kommer fram fint i kombination med den råa champinjonen i receptet här."

## Karamelliserad rödlök med rå svamp

- 1 msk matolja
- 1 dl syltsocker
- 2 rödlökar
- 1 nypa salt
- 1 msk rödvinvinäger
- 2 champinjoner

### Gör så här:

Skala och skiva rödlöken tunt.  
Häll olja och socker i en kastrull på medelhög värme och rör tills det blir gyllenbrunt.  
Lägg ner rödlöken och saltet.  
Rör om och håll sedan på rödvinvinägern.  
Ta kastrullen från värmen.  
Riv champinjonerna fint.  
Servera rödlöken med de rivna champinjonerna på toppen.

Passar bra till:

- Råbiff
- Carpaccio
- Rostat bröd
- Getost
- Färost



## Syrad rödlök

- 2 dl rödvinvinäger
- 1 lagerblad
- 1 stjärmanis
- 1 dl vatten
- 2 rödlökar
- 1/2 dl socker
- 1 nypa salt

### Gör så här:

Skala och skiva rödlöken i båtar.  
Lägg dem i en skål.  
Koka upp resterande ingredienser och håll över rödlöken.  
Låt stå ett par timmar.  
Lyft ur rödlöken och servera.

Passar bra till:

- Sallad
- Kött
- Fisk
- Parmesan

