

# Schalottenlök

Schalottenlök är en dekorativ lök med tunna skikt som ger kocken möjlighet att hacka löken riktigt fint. Den är också rik på fin löksmak och används flitigt som smaksättare i våra kök.

Bananschalotten är en avsmalnad variant av schalottenlök.



Daniel: " I menyn ville jag hålla kvar fokus på själva löken och låta hemmakockarna få lite utlopp för sin kreativitet genom att använda lökrecepten i foldern som tillbehör och inspirationskälla när maten lagas där hemma."



## Äpplesyltad & sotad schalottenlök

3 schalottenlökar  
1 lagerblad  
2 dl äpplecidervinäger  
1 dl vatten  
1 dl syltsocker

### Gör så här:

Skala schalottenlöken och dela en gång på längden.  
Lägg i en skål.  
Koka upp resterande ingredienser tills det ser mer trögflytande ut.  
Häll över schalottenlöken.  
Låt stå i cirka 2 timmar.  
Vid servering, värm upp en torr stekpanna och låt löken få en gyllenbrun sida.

Passar bra till:

- Fet fisk
- Allt kött
- Korv
- Sallad

## Stekt lök & ädelostmajonnäs

2 schalottenlökar  
100 gr ädelost  
1 tsk rödvinvinäger  
salt & peppar  
majonnäs

### Gör så här:

Skala och skiva ner schalottenlöken.  
Stek schalottenlöken i olja eller smör tills den blir mjuk och gyllene.  
Mixa majonnäs med övriga ingredienser i en blender tills det blir en slät massa.

Passar bra till:

- Friterat
- Grillat
- Fågel
- Mörkt bröd

