

Silverlök

Silverlök är en mild lök med vita skikt. Dess milda smak gör att den med fördel kan ätas rå, men det är även vanligt att den används till inläggningar. Silverlöken är nära besläktad med gul och röd lök.



Daniel: " Jag har jobbat som kock sedan jag var 16 år, allt från hamburgerhak till lunchrestauranger. Ett tag flyttade jag utomlands och jobbade i Frankrike, Grekland och Turkiet. Jag fick min första kökschefstjänst vid 21 års ålder. "



Rå marinerad silverlök

- 1 apelsin
- 1 kvist rosmarin
- 2 silverlökar
- 1 msk kallpressad rapsolja

Gör så här:

Skala och skiva silverlöken i båtar. Bränn rosmarinkvisten lätt på het panna, utan att den tar färg. Blanda silverlöken med rosmarin, olja och rivet apelsinskal samt saft från apelsinen. Låt vila i en bunke minst 10 minuter innan servering.

Passar bra till:

- Rökfisk
- Ceviche
- Sallad
- Kokt fisk

Sydamerikansk Gremolata

- 2 silverlökar
- 3/4 hg koriander
- 1/4 persilja
- 1 klyfta vitlök
- 2 lime

Gör så här:

Skala och finhacka silverlöken. Finhacka koriander och persilja. Riv skalet från limefrukterna och riv vitlöken fint. Blanda alla ingredienser i en skål och tryck saften från en lime över blandningen.

Passar bra till:

- Vit fisk
- Skaldjur
- Kalv
- Potatis

