

Grön delikatesslins



I Frankrike har den lilla gröna delikatesslinsen stjärnstatus för sin komplexa smak och breda användningsområden. Här uppe i norr får den ännu mera smak då den mognar långsamt. Behöver inte blötläggas utan kokas direkt.

Jordbruk: Odlas ekologiskt i lättbrukad och varm sandjord i samodling med havre. (Skåne). Odlas ekologiskt i lätt lera i samodling med havre. (Blekinge).

Breddgrader: 56° 09', 56° 2' och 56° 11'

Odlas av (1/3-del var):

Per Modig och Niklas Svensson, Fagraslätt, Skåne.
Marianne och Jonas Karlsson, Hässlelyckans Gård, Blekinge.
Gustaf Aldén, Havgård, Skåne.

Beskrivning: Vackert marmorerad grönsvart lins med vegetal doft som drar åt vitpeppar och vått gräs. Komplex, rustik smak med eftersmak av peppar.

TEXTUR:	SÖTMA:	BESKA:
mjäll —●— fast	låg —●— hög	mild —●— kraftig

Tillagning: Skölj noga och koka försiktigt i rikligt med vatten med 2,5 % sälta i 17 minuter.

Användning: Mycket användbar lins till sallader, såser och röror. Perfekt även i grytor, soppor eller mald i biffar.

Om: Den gröna delikatesslinsen härstammar från den franska kommunen Le Puy-en-Velay i Loire där den får kallas puylins. Puylinsen har använts som en delikatess av framstående restauranger i hela världen och uppskattas för sin fasta textur och höga smak.

Den gröna delikatesslinsen kokar inte sönder utan behåller sin fina form vid kokning. Den känns också lätt igen på sin unika, peppriga smak men får på våra breddgrader även en läcker gräsighet.



NORDISK RÅVARA

Nordisk Råvara odlar grödor, som traditionellt sett växer i andra delar av världen, på våra breddgrader. Vi återinför också svenska kulturarvsgrödor på platser där de en gång växte. Alla grödor från Nordisk Råvara odlas på ett skonsamt sätt, i utvald jord, av odlare som bryr sig. Resultatet blir råvaror av hög kvalitet, med fina näringsvärden – och som smakar fantastiskt. www.nordiskravara.se



Smakriket
SKÅNE



Smakriket
BLEKINGE