



## LØPSTIKKE

Levisticum officinalis



**Fremtreden:** Pene glisende blader og kraftige stilker. Dufter som bladselleri

**Smak:** Sterk aroma av selleri, purreløk og persille.

**Bruk:** Perfekt som hovedkrydder i supper, sauser og gryter. Løpstikke var det opprinnelige krydderet i buljongterninger. Det passer godt i ris og makaroniretter og til kokt fisk og kjøtt. Den er en utmerket følgesvenn i vegetarmat, spesielt sammen med kålrot, kål, gresskar, poteter og til ost og brød. Prøv løpstikken i rucolasalat eller finhakket i omelett. Den passer godt sammen med mange andre urter. Tilsett løpstikken i begynnelsen av matlagingen.



Egenskaper: Bra for fordøyelsen. Vanndrivende.

Stell: Vann jevnlig og rikelig i skålen og sørg for at vann ikke blir stående mer enn 10 min. da røttene trenger oksygen for å leve.  
Trives både inne og ute. Overvintrer i hagen. Kan klippes ned og kommer igjen.