



RØD BASILIKUM

Ocimum basilicum purpuraescens



Fremtreden: Dekorativ

Smak: Mild, søt og varm. Mer aroma enn vanlig basilikum.

Bruk: Dekorerer all slags mat. Setter ekstra farge på grønne salater, pastaretter. Prøv den i retter der du ønsker et flott fargespill. Passer fint til pizza, sauser, kjøtt, fisk og kyllingretter. Oljer og eddik. Meget høy pynteverdi, hele planten kan gjerne stå på bordet under måltidet.

Egenskaper: Skjerper appetitten, vanndrivende.



Stell:

Aldri under 16 grader. Unngå sør- og øst vindu på våren og sommeren. Under lysrør på kjøkkenbenk er lettest, da får ikke planten solsjukk.

Må aldri tørke. 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.