



FRANSK ESTRAGON

Artemisia dracunculus



Fremtreden: Det franske kjøkkens krydder nr. 1.

Smak: Fyldig og aromatisk.

Bruk: Meget anvendelig, fremhever matens egen smak. Til kylling, egg, fisk, skalldyr, buljong, grønnsaker, salater og sauser.

Passer godt sammen med kjørvel, dill, persille for eksempel i urtesmør, til ovnsbakte poteter eller i rømme.

En enkel omelett får en ekstra touché av finkakket fransk estragon og persille.

Kjerringråd: Vanndrivende, skjerper appetitten. Bra til saltfattig diettmat.

Stell: Vann jevnlig i skålen, men sørg for at vannet ikke blir stående mer enn 10 min, da røttene trenger oksygen for å leve. Vi anbefaler at planten står på kjøkkenbenk under lysrør, da unngår man at den får solsjokk og tørkeskader.