



## BASILIKUM

Ocimum basilicum



**Fremtreden:** Urtenes konge. Det greske ordet basilikon betyr kongelig.

**Smak:** Mild, søt og varm.

**Bruk:** Klassisk til tomatretter og pesto. Perfekt til pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk og kyllingretter, oljer og eddik. Tilsett etter koking/steking, da bevares aromaen best. Bruk gjerne på baguett istedenfor salat.  
Høy pynteverdi. Hele planten kan gjerne stå på bordet under måltidet.

**Egenskaper:** Skjerper appetitten, vanndrivende.



Stell:

Lunt, ikke vind, 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.

