



## Månedens krydderurt: Fransk estragon

Der findes to slags estragon, en fransk og en russisk. Hold dig til den franske og langt væk fra den russiske. Den franske har langt den bedste smag og aroma, og så er den også en kønnere plante, har glatte blade og bliver kun en halv meter høj, mens den russiske bliver over 1 meter.

Fransk estragon er et meget anvendt krydderi i det franske køkken, hvor det bruges i saucer som bearnaise og hollandaise. Den har en fin, pikant smag af anis. Brug den i krydderreddike, og snit desuden nogle friske blade i dressingen til tomat og agurk. De friske blade er også gode til fisk, kylling, sammenkogte retter, æggeretter og i salsa. Prøv også at lægge kviste på ovnstegte kartofler, rødbeder og andre rodfrugter under stegningen.

Det latinske navn er *Artemisia dracunculus*. Køb aldrig frø af estragon, for så er det en russisk. Den franske får sterile frø og kan derfor kun formeres ved stiklinger eller ved at dele planten.

Det er en god idé at grave planterne op hvert tredje år, lave jordforbedring på stedet, dele planterne og plante dem igen. Nyere planter har nemlig den bedste aroma. Plant estragon i en let, velgødet og humusrig jord, der ikke er alt for kalkholdig – evt. lidt hævet. Og dæk den om vinteren for barfrost. Om sommeren må den ikke tørre ud.