



MÅNEDENS KRYDDERURT:

Kinaløg (kinesisk purløg)

TEKST **ANDERS BECH**

Kinaløg, *Allium tuberosum*, anvendes som purløg og smager af hvidløg. Denne stau­de har været dyrket i Kina i årtusinder, men er først i de senere år blevet en populær kryd­derurt herhjemme. Dette hænger måske sammen med, at hvidløgssmagen er gået fra at være hadet til at blive elsket over de seneste årtier. Kinaløg er en smuk stau­de med velduftende, hvide og stjerneformede blomster i skærme. Blomsten gør sig godt i bu­ketter.

BRUG I KØKKENET

Bladene kan klippes fra marts til november. Kinaløg indgår i retter, hvor purløg og hvid­løg anvendes. Klippet drys på smørrebrød, rygeost, æggekage, kartoffelsalat og skinke. Blandet i frikadellefars og andre farsretter. Prøv den også i saucer og i salat. Og pynt salaten med de hvide blomster, der springer ud i august.

DYRKNING

Kinaløg sås i det tidlige forår og udplantes tæt i fuld sol eller halvskygge. De nye planter vokser sammen til en tue. Man kan også dele en sådan tue i flere stykker og få nye planter på den måde. Den gror bedst i en ikke for tung, men næringsrig jord. Kinaløg er flot langs en havegang som kant til et stau­de- eller krydderurtebed.