



Dampede løg



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

Beregn 2 mellemstore løg per person

Løg

Anvend dampede løgflager som garniture til hakkebøffer, røde bøffer og stegt rødspætte.

Tilberedning

1. Skræl løgene og flæk dem fra top mod bund med en skarp kniv.
2. Del løgene i deres flager .
3. Dæk bunden af en gryde med 1 cm vand og kog op.
4. Når vandet koger, tilsættes $\frac{1}{2}$ spsk. smør, $\frac{1}{4}$ tsk. salt og løgflagerne fra to mellemstore løg per person.
5. Løgene dampes i ca. 1 min og serveres med det samme.



Tip

Anvend dampede løgflager som garniture til hakkebøffer, røde bøffer og stegt rødspætte.

