

Sol, sommer og salat

De danske grøntsager og frugter har deres helt eget magasin. Det hedder **Sæson**, udkommer tre gange om året og fås gratis i de største supermarkedkæder. Læs mere på saesonforgodsmag.dk, hvor du også kan læse tidligere udgaver.

Hvidløg skal der til – som drys over salaten, i dressingen, på brødet, du spiser som tilbehør ... Den nye **hvidløgshakker** fra Södahl sørger lynhurtigt for det skønne og sunde pift. Den er nem at gøre ren, god i hånden og flot at se på. Fås i fire farver. Pris 149,95 kr. (Isenkrambutikker, stormagasiner).



Grillosten fra Taverna kan tilberedes enten på havegrillen eller på en (grill)pande. Smager skønt som tilbehør til grilllet kød eller grillede grøntsager, gerne ledsaget af en god chutney eller en skefuld solbærmarmelade. Pris ca. 26 kr. for 250 g. (Bilka, Føtex, Netto).



Stor salatskål inspireret af de kendte "krenit"-emaljeskåle fra 1950'erne. "The Bowl" er af melamin og produceres af danske Ørskov. Fås i fire størrelser i sort, rød, lime og lyseblå. Den største skål måler 26½ x 11½ cm. Pris 395 kr. (Hill Street).



Netop nu

Opdag russisk te

Russerne er seriøse tedrøkkere med mange års tradition bag sig. Og så er de eminente til at lave spændende blandinger. Klik ind på discoverrussia.dk, hvor du nu kan købe de gode russiske teer. Priser fra 55 kr. for 100 g. Fås kun via nettet. (Discover Russia).

Søndag er store æggedag!
En undersøgelse af danskernes morgenmadvaner foretaget af FDB's madometer viser, at hele tre gange så mange danskere spiser æg til morgenmad i weekenden sammenlignet med hverdagene. Om æggene smager bedre i København end i Jylland er svært at måle, men i hvert fald er størstedelen af "æggespiserne" enten ældre, højtuddannede eller bosat i Københavnsområdet.


Frisk og sprød babysalat

Babysalat (også kaldet "babyleaves") er de første, unge blade af forskellige salater og andre spiseplanter. De høstes, når de er blot få cm over jorden, og er derfor ekstra friske og sprøde. Nogle smager stærkt og let bittert, mens andre er søde og milde.

Babysalat kan anvendes direkte i de fleste retter, husk blot at rense bladene inden brug. Læg dem i et fad med vand, og brug altid to hold vand. Undgå at skylle bladene under kraftigt rindende vand, da det vil ødelægge salaten.

Prik et par huller i posen, som salaten er pakket i, og opbevar den i køleskabet i højst et par dage. Læs mere om babysalat, og find spændende opskrifter på saesonforgodsmag.dk.



 Elsker du duften af en kop nybrygget te? På tante-t.dk kan du online vælge mellem 160 forskellige kvalitetsteer og i ro og mag bestille netop din favorit. Ved hver ordre er der mulighed for at få medsendt tre gratis smagsprøver.

magasinetmad.dk

Mere grønt på grillen

Kød kan alle finde ud af at tilberede på havegrillen – men hvordan sørger man for at give grillmiddagen et tiltrængt grønt indslag? Klik ind på magasinetmad.dk, og skriv "Grøntsager på grillen" i søgefeltet. Så får du en trin for trin-opskrift på, hvordan du steger fennikel, tomater, gulerødder, østershatte, sommerløg og grønne bønner over gløderne.

