



Dragonblad i vinäger

Blanda med mjukt smör, vitlök och salt. Tryck in smöret under skinnet på en hel kyckling och stek i ugnen.

Toppa en focaccia med dragonblad, rödlök och flingsalt – ett enkelt och gott tillbehör!

Smaksätt en härlig, smörig vitvinsås med dragonblad och servera till fisken.

Koka upp honung som smaksätts med dragonblad och en nypa havssalt. Ringla över blåmögelostr.

Koka marmelad på hallon och citronskal. Smaksätt med lite finhackade dragonblad.

Lyft smaken på inkokt lax genom att tillsätta dragonblad till lagen.

