

# Spis det med blomster...



## Blomsterkarse

Blomsterkarseblomster findes i mange nuancer af gul, orange og rød – og de smager også forskelligt. De er gode til salater, som pynt på pålæg, æg, røgvarer etc. og til kartoffelretter.

## Blomsterkarse-”smør”

Blomsterkarsehoveder klippes fint og røres i  
margarine - smages til med  
Salt og serveres til bagte kartofler.  
Massen kan fryses.

## Morgenfrue

Morgenfruens gule eller orange randblomster er god at bruge i eksempelvis brød, kager, æggeretter og salater.

## Fruens morgenæg

2 løg hakkes groft og steges ved lav-til-middel varme i en lille pande med låg af stanniol. Løgene vendes jævnligt, indtil de er gyldne og lige præcis gennemstegte.  
2 æg slås ud ovenpå løgene, blomsterblade fra  
4 morgenfrueblomster eller mælkebøtter drysses over æggene sammen med  
salt og peber - stanniollåget kommes igen på, og spejlæggene steger, til de har en fin hvid hinde over blomsten.  
Serveres straks – eventuelt med ristet fuldkornsbrød til.

## Mælkebøtte

Friske lysegrønne mælkebøtteblade er god salat. Roden kan tilberedes som anden rodfrugt. Og de flotte orange blomsterblade kan bruges for eksempel i brød eller æggeretter – sørg for at undgå den giftige saft fra stænglen, når du høster hovederne.

## Nellike

Den yderste del af nellikens blomsterblad er sød og god til desserter. Den inderste bladdel er bitter og god til salater, og hele bladet er godt til kager og pandekager.

## Rose

Rosenkronblade er gode til salater og som pynt på kager og desserter. Rosenvand kan laves til rosengele eller bruges til bagværk, desserter, særlige drikke og marcipankonfekt. Hybenfrugter er gode til syltetøj og suppe.

## Rosenvand

1 liter rosenblade  
2½ dl vand  
3 spsk. citronsaft  
125 g sukker

koges 10 minutter i  
i en gryde med låg. Vandet sies fra og tilsættes  
- vandet hældes over i en ny gryde, og  
tilsættes. Saften gives et opkog under omrøring og er derefter klar til  
at blive hældt på flaske.  
Flasken skylles i kogende vand, derefter med fx vodka – og så  
hældes saften i flasken og lukkes tæt.  
Rosenvand kan holdes i en uge i køleskabet.

