13
jun 2022

Konsten att hacka lök

Skribent: **Monika Österheim**

Älskade lök! Allt viktigt du behöver veta om konsten att hacka den.

Detta är en (över)kurs i allt viktigt du behöver veta om lök och konsten att hacka den. Jag har skrivit om detta viktiga ämne tidigare. Alltför få matlagare känner till hur lätt rå lök kan smaka illa om den inte hanteras rätt.
Så, inför sommaren med lök på grillspetten, i såserna, rå i sallader och hacket till sillen vill jag påminna om dessa enkla knep för bästa resultat. Upprepning är kunskapens moder :))
Tänk också på att långsamt hackad lök smakar precis likadant som snabbhackad. Var rädd om fingrarna!
I boken Matmolekyler (matbibel av Lisa Förare Winbladh och Malin Sandström) får vi bland annat lära oss varför vi inte ska trasa sönder lök och varför lök ska serveras nyhackad och nyskuren.
Om du nu blev så nyfiken på att veta mer om lök och inte kan vänta på boken, är denna allomfattande länk med snabbkurs perfekt så länge (också av Lisa Förare). Här får vi lära oss det mesta om lök, allt från hur den kan utnyttjas till att få en stor kalufs, hur man undviker tårarna, hur rå smak mildras till salladen till hur man får bort lukten från händerna.
Snabbtips om lökhackning:
Kyl löken så är de svavelhaltiga ämnena inte lika lättflyktiga.Använd en vass kniv så trasas färre lökceller sönder. Då blir inte löken besk lika snabbt heller.God ventilation eller drag hjälper till att få bort lökångorna.Försök att inte luta dig över skärbrädan

med löken.Den som inte är mån om sin värdighet använder naturligtvis simglasögon.
Lök mixad eller skivad i matberedare blir stark och bitter.
Hacka lök precis innan den ska användas.Skölj löken med iskallt vatten, klappa torrt och täck över om du måste hacka den i förväg.Skivad lök till sallader kan mildras genom att den får ligga i kallt vatten ett tag.

Alltså jätteviktigt, när man pressar, river, mixar eller hackar ihjäl lök, trasas alltför många celler sönder och tillsammans med luft oxiderar löken snabbt och får en oangenäm smak.
Ska löken i en sås, dipp eller dressing gäller det att vända i den snabbt. Smaken blir mesigare när den är nervänd men det kan hjälpas upp med lite nyskuren vid servering.
Så skarp kniv gäller för lök ? handhackad, finhackad och framför allt nyhackad!