

## *Allium tuberosum*

Som namnet antyder kommer kinesisk gräslök från öst- och sydasien där den odlats i årtusenden. Den växer som vanlig gräslök men har platta gräslika blad och något högre mycket vackra blomstänglar. Man äter inte lökarna utan det är bladen och möjligen blommorna som används. De är goda i sallader och som krydda i både varma och kalla rätter.

Kinesisk gräslök är flerårig och kan sås med frön men ger då ingen skörd första året. Vanligare är att köpa den i kruka och plantera ut. I norra Sverige kan plantorna behöva skyddas under vintern.

### **Källa:**

Botaniska trädgården, Lunds universitet; Lökar på bordet