

# Sådan hakker du et løg



1. Skræl løget – det brune skal helt af



2. Vask hænder
3. Halver løget – skær løget igennem fra top til rod



4. Læg den ene halvdel med den skårne side nedad på spækbrættet
5. Skær toppen af - roden skal blive på



6. Skær lange tynde skiver ned gennem løget fra top til rod uden at skære helt igennem – løget skal stadig hænge sammen nede ved roden



7. Læg hånden fladt ovenpå løget og skær igennem løget på den anden led, så kniven ligger vandret med spækbrættet - pas på du ikke skærer dig selv i hånden



8. Skær tynde skiver af løget helt ned til roden



9. Kassér roden