

Læggekartofler til haven

Hvad er kartoflerne gode til, hvornår kan de lægges, og hvornår skal de tages op?

Kend din læggekartoffel	Sort	Bedst til:						Lægges	Høstes	Resistens	Karakteristika
		Mos	Bagning	Fritering	Kogning	Salat	Ovnstegning				
Tidlige sorter <i>Kan med fordel forspires 2-3 cm og lægges så snart, jorden er frostfri</i>	Solist				X	X		marts-april	maj-juli	N	Den tidligste danske sort. Nydes som ny dansk kartoffel.
	Friesländer	X	X		X		X	marts-april	juni-aug.	B/N	God kartoffelsmag, også sidst på sæsonen. En af de tidligste sorter.
	Hamlet				X			marts-april	juni-aug.	B/N	Tidlig sort. Har en fantastisk smag. Gule, ovale knolde.
Middeltidlige sorter <i>Kan med fordel forspires 2-3 cm</i>	Ballerina		(X)		X	X	X	slut april-primio maj	medio juli-aug.	B	Meget velsmagende kvalitetskartoffel. Glat og flot skind. Bevarer sit flotte udseende efter tilberedning.
	Folva	X	X	(X)	X	(X)	X	slut april-start maj	medio juli-aug.	B/N	Meget alsidig kartoffel til mange former for tilberedninger. Dyrkes meget i Vildmosen.
	Gala	X	X		X		X	slut april-start maj	aug.-sept	B/N	Rundovale kartofler der præsenterer sig flot. Gul kødfarve. Meget ensartede knolde. Ofte små kartofler.
	Jutlandia	X	X		X		X	slut april-start maj	aug.-sept.	B/N	Meget velformet kartoffel. Rigtig god smag. Fastkogende. Flot, gult skind.
	Exquisa				X	X	X	slut april-start maj	aug.-sept.	B/N	Særdeles god smag. Er god at spise med skræl. En rigtig god pillekartoffel. Minder om aspargeskartoffel i formen og konsistensen.
	Asparges				X	X		slut april-start maj	aug.-sept.		En rigtig delikatesskartoffel. Nøddeagtig smag. Meget fast i konsistensen. Koger ikke ud. Lange, krumme knolde.
	Bintje	X	X	X	X		X	slut april-start maj	sept.		Let udkogende. Rigtig god til at tage en masse sovs. Lys gul kød. Oval kartoffel.
	Sava				X	X	X	slut april-start maj	sept.-okt.	B	Særdeles fastkogende og velsmagende kartoffel. Ovale knolde med flot skind.
	Royal	X	X	X			X	slut april-start maj	medio okt.-nov.	B/N	Meget alsidig kartoffel. Rigtig god bagekartoffel og meget velegnet kartoffel til hjemmelavede pommes frites. Fritterne bliver flot lyse ved tilberedning.

B = Brokresistent

N = Nematoderesistent