

LEKKER NORMAAL KRUIDEN WIJZER

Basilicum

- 🍷 Pesto
- 🌿 Gestoomde vis, tomaten, gestoomde groenten, mozzarella
- 📅 Invriezen
- 🔑 Scheur de blaadjes voor extra aroma. Voeg pas op het einde toe.

Bieslook

- 🍷 Salades, dressings, soepen, sauzen
- 🌿 Eieren, verse kaas, gegrilde vis en vleeschotels
- 📅 Invriezen
- 🔑 Kook of bak nooit mee. Voeg pas op het allerlaatste toe.

Curry

- 🍷 Stoofpotjes
- 🌿 Kip, gebakken aardappelen
- 📅 Poeder op een donkere en droge plaats bewaren.
- 🔑 Eerst heet bakken in olie met bijvoorbeeld fijngesneden ui. Pas daarna groenten of vlees toevoegen.

Dille

- 🍷 Komkommersalade, aardappelgerechten,
- 🌿 Schaal- en schelpdieren, vis, citroen, komkommer
- 📅 Invriezen
- 🔑 Je kan zowel de blaadjes als het zaad gebruiken. Voeg pas op het laatste toe.

Gember

- 🍷 Soep, chutney's, thee, curry's
- 🌿 Gekookte worteltjes
- 📅 Invriezen in stukjes. Bevroren gember kan geraspt worden voor gebruik.
- 🔑 Voeg pas op het einde toe.

Kaneel

- 🍷 Zoete gerechten, indische vlees- en groentegerechten
- 🌿 Rozijnen, appel, couscous
- 📅 Bewaar gemalen kaneel op een droge en donkere plaats
- 🔑 Kaneelstokjes geven enkel hun smaak af als ze meegekookt worden, en dit gebeurt nogal traag. Kaneelpoeder heeft dit nadeel niet.

Koriander

- 🍷 Curry's, stoofpotjes
- 🌿 Kip, vlees, peulvruchten, bloemkool, mango's, peren
- 📅 Invriezen
- 🔑 Voeg pas op het einde toe.

Laurier

- 🍷 Stoofschotels, soepen, marinades, bouillons, tomatensaus
- 🌿 Gepocheerde vis
- 📅 Invriezen
- 🔑 Laat lang meekoken/garen zodat de blaadjes tijd hebben om hun smaak af te geven

- 🍷 Lekker in ...
- 🌿 Combineert goed met ...
- 📅 Hoe bewaren?
- 🔑 Hoe gebruiken?

Munt

- 🍷 (Fruit)salade, desserts, koude zomerdrankjes
- 🌿 Lamsvlees, couscous
- 📅 Drogen
- 🔑 Scheur de blaadjes en laat ze nooit meekoken of bakken. Voeg pas op het allerlaatste toe.

Nootmuskaat

- 🍷 Witte saus, puree
- 🌿 Gekookte groenten zoals bloemkool, spruiten, boontjes, erwten en asperges
- 📅 Poeder op een donkere en droge plaats bewaren.
- 🔑 Kook of bak nooit mee. Voeg pas op het allerlaatste toe.

Oregano

- 🍷 Tomatensauzen, chili con carne, pizza
- 🌿 Feta, aubergine, courgette, paprika
- 📅 Drogen
- 🔑 Voeg gedroogde oregano in het begin toe.

Paprika

- 🍷 Goulash, tomatensaus
- 🌿 Kool, bloemkool, gebakken aardappelen,
- 📅 Poeder op een donkere en droge plaats bewaren.
- 🔑 Als paprikapoeder te lang verhit wordt, krijgt het een bittere smaak. Voeg dus pas op het einde toe.

Peterselie

- 🍷 Pasta, soep, sauzen, omelet
- 🌿 Mosselen, gestoomde groenten zoals worteltjes
- 📅 Invriezen
- 🔑 Je kan zowel de blaadjes als de steeltjes gebruiken. Laat niet meekoken, maar voeg pas op het einde toe.

Provencaalse kruiden

- 🍷 Marinades, sauzen,
- 🌿 Tomaten, wortels, courgette, aubergine, stoofschotels met vlees, wild gerechten
- 📅 Drogen
- 🔑 Voeg in het begin toe zodat het zijn smaak goed kan afgeven.

Rozemarijn

- 🍷 Zoete gerechten (met pompoen of zoete aardappel, maar ook chocolademousse), aardappelgerechten in de oven
- 🌿 Lam en wild, geitenkaas, paddestoelen
- 📅 Drogen
- 🔑 Gebruik enkel de kleine blaadjes en hak ze heel goed fijn. Voeg in het begin toe.

Tijm

- 🍷 Sauzen, groentegerechten, zoetigheid,
- 🌿 Gestoomde vis, vlees, bonen, worteltjes, aubergine
- 📅 Drogen
- 🔑 Gebruik enkel de blaadjes. Voeg in het begin toe.