

Smaakmakers van kruidensteeltjes



Gewas

Basilicum

Ocimum basilicum

Peterselie

Petroselinum crispum

Gewasdeel

Stengel

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Beschrijving

Bijna elk recept zegt om de bladeren en zachte stelen van een bosje kruiden te plukken en de rest weg te gooien als compost. Maar volgens Alex Delany van "Bon Appétit" zitten deze overgebleven stengels boordevol smaak en mogen we ze niet verspillen.

De stengels van zachte kruiden - denk aan peterselie, dille, koriander en basilicum - smaken net als de bladeren (wat niet het geval met hardere, houtiger kruiden zoals rozemarijn en oregano). De smaak is niet zo helder en uitgesproken, maar ze is er wel. De reden dat ze zo vaak worden weggegooid is omdat ze de neiging hebben om een beetje vezeliger te zijn dan de zachte, lommerrijke delen, wat betekent dat ze niet geweldig zijn voor besprenkelen en garneren, maar als je ze de liefde laat zien die ze verdienen, kan de beloning aanzienlijk zijn. Je hebt de hele boel betaald, toch? Je kunt net zo goed waar voor je geld krijgen.

Voor- en nadelen



Opwaardering van reststromen

Bronnen

<https://www.bonappetit.com/story/how-to-use-herb-stems> Website van initiatief

<https://www.health.com/food/herb-stems-cilantro-parsley> Artikel