



Anethum graveolens

Dille

Gebruik in de keuken : Het blad wordt als fijn gehakt toekruid gebruikt bij vis en eierschotels, in sauzen en salades. De jonge blaadjes worden eveneens gebruikt om koude hapjes te garnieren. Steeds rauw gebruiken! De bloemschermen en zaden worden toegevoegd bij het op azijn zetten van augurken en zilveruitjes.

Geneeskrachtige eigenschappen :

Aftreksel van dillezaadjes heeft een kalmerende werking tegen buikpijn en hik. Dille werkt krampopheffend en darmgasverdrijvend. Bevat veel vitamine C.

Kenmerken

Te gebruiken
potgrond

Potgrond voor
Groenteplanten & Kruiden

Aanbevolen
plantvoeding

Organische meststof voor
groenten & fruit



Fotogalerij

