



Coriandrum sativum *

Koriander

Gebruik in de keuken : De verse blaadjes hebben een scherp en prikkelend aroma. Ze worden vooral in de Oosterse keuken gebruikt in o.a. salades, marinades, rijstgerechten en stoofpotjes. Korianderblad wordt nooit meegekookt. De zaden zijn minder scherp van smaak en ze vormen een bestanddeel van kerriepoeder. Ze worden ook gebruikt bij de bereiding van kruidenazijn en als aroma in likeuren.

Geneeskrachtige eigenschappen :

Thee van de zaden wordt vooral gebruikt bij een slechte spijsvertering of een trage werking van de maag.

De olie uit de zaden, eventueel verwerkt in zalf of zuiver als inwrijfmiddel, werkt zeer goed tegen reuma en pijnlijke gewrichten. U kunt ook de zaden pletten met een vijzel en op een compres leggen om zo de pijnlijke plek te behandelen.

Kenmerken

Te gebruiken
potgrond

Potgrond voor
Groenteplanten & Kruiden

Aanbevolen
plantvoeding

Organische meststof voor
groenten & fruit



Fotogalerij

