



## Petroselinum crispum

*Peterselie*

Gebruik in de keuken : Het allerbekendste kruid in onze keuken. Het wordt vooral als eetbare garniering van schotels en als smaakmaker van soepen en sauzen, boter, dressing en vullingen gebruikt. Bij warme gerechten pas op het laatste van de bereiding toevoegen. Nooit meekoken. Versnipperde takjes en blaadjes versieren salades, groenten, omeletten, mossels, boter, soepen,...

Om peterselie te bewaren kan je hem best invriezen. Bij het invriezen behoudt hij beter zijn kleur en smaak dan bij het drogen. Perselie is rijk aan mineralen en vitamines.

Geneeskrachtige eigenschappen :

Peterselie is rijk aan ijzer, calcium en vitamines. Het werkt aansterkend, bloedzuiverend en kalmerend. Compressen van peterseliesap of fijngemaken kruid verlicht reumatische en gewrichtspijnen.

### Kenmerken

Te gebruiken  
potgrond

Potgrond voor  
Groenteplanten & Kruiden

Aanbevolen  
plantvoeding

Organische meststof voor  
groenten & fruit



## Fotogalerij

