



Allium sativum

Knoflook

Gebruik in de keuken : Knoflookteentjes behoren tot de belangrijkste smaakmakers in onze keukens met een typische looksmaak en geur. Tevens één van de gezondste kruiden die zowel gebruikt kunnen worden bij de bereiding van vlees, vis en groenten. Kan eveneens gebruikt worden als toekruid bij de bereiding van kruidenboter, kruidenazijn of olie. De bladeren en de jonge planten kunnen gegeten worden in salades, omelet of vermengd met platte kaas. De teentjes passen bij de meest verscheidene gerechten.

Geneeskrachtige eigenschappen :

Regelmatig gebruik van look geeft een versterkend effect op het ganse lichaam. Look hoort tot de gezondste kruiden. Het voorkomt hart- en vaatziekten, werkt cholesterolverlagend en zorgt voor een betere doorbloeding van de weefsels. Look heeft een reinigende werking voor de huid bij acné en het werkt ook wormafdrijvend. Look is rijk aan vitamines.

Kenmerken

Te gebruiken
potgrond

Potgrond voor
Groenteplanten & Kruiden

Aanbevolen
plantvoeding

Organische meststof voor
groenten & fruit



Fotogalerij

