



Anthriscus cerefolium

Kervel

Gebruik in de keuken : Vooral bekend omwille van zijn gebruik in soepen. Wordt ook gebruikt bij de bereiding van kruidenboter, vis en eierschotels en in sauzen. Gebruik kervel rauw en vers, voeg pas op het einde van de bereiding aan warme gerechten toe. Zeker niet meekoken of drogen, want dan verliest het zijn smaak. Mag wel ingevroren worden.

Geneeskrachtige eigenschappen :

Het is een kruid dat rijk is aan vitamines. De thee bevordert de spijsvertering en werkt tevens bloedzuiverend en vochtafdrijvend. ideaal voor een voorjaarskuur.

Kenmerken

Te gebruiken
potgrond

Potgrond voor
Groenteplanten & Kruiden

Aanbevolen
plantvoeding

Organische meststof voor
groenten & fruit



Fotogalerij

