



Artemisia dracunculus 'Senior'

Dragon

Gebruik in de keuken : De jonge blaadjes worden zowel vers als gedroogd gebruikt in salades, vis-en vleesgerechten, koude sauzen en in kruidenboter. Typisch in bearnaisesaus of dragonazijn. Heerlijke smaakmaker die op een aangename wijze de vervelende aspecten van een zoutloos dieet verlicht. Franse dragon is goed te onderscheiden van de door zaad vermeerderde Russische dragon. Russische dragon groeit erg fors, sterft bovengronds bijna niet af tijdens de winter en heeft praktisch geen smaak.

Geneeskrachtige eigenschappen :

Dragon is eetlust opwekkend. Wordt gebruikt bij indigesties en verdrijft ingewandswormen.

Kenmerken

Te gebruiken
potgrond

Potgrond voor
Groenteplanten & Kruiden

Aanbevolen
plantvoeding

Organische meststof voor
groenten & fruit



Fotogalerij

