



KJØRVEL

Anthriscus cerefolium



Fremtreden: Persillelignende plante med dekorative blader. Kjørvel er en av de fire urtene i den franske blandingen "fines herbes" som blir brukt for eksempel til smaksetting av omeletter. De tre øvrige urtene i den kjente blandingen er fransk estragon, persille og gressløk.

Smak: Mild og aromatisk. Minner litt om anis og lakris. Kjørvel fremhever andre urters smak.

Bruk: De dekorative og milde bladene dekorerer all slags mat.
Salater, kylling og fisk. Dryss på poteter. Omeletter og supper.
Perfekt sammen med milde grønnsaker som blomkål, gulrot, spinat, mm.



Egenskaper: A og C- vitaminrik, husk at vitamininnholdet reduseres ved koking/steking.

Kjerringråd: Stimulerer fordøyelsen.

Stell: Vann jevnlig og rikelig i skålen og sørg for at vann ikke blir stående mer enn 10 min. da røttene trenger oksygen for å leve.
Trives både inne og ute. Kan klippes helt ned og kommer igjen. Unge planter smaker friskest.