



KORIANDER

Coriandrum sativum



- Fremtreden:** Ligner persille, parfymelignende duft. Har blitt dyrket i 3000 år.
- Smak:** Bladene har en søt og original smak. Frøene har mild appelsinaroma.
- Bruk:** Den viktigste urten i asiatisk mat. I Østen kalles den kinapersille og blir brukt som persille. Blir brukt til bakverk og poteter.
Klassisk til lamm, fugl og fisk, ris, karriretter, grønt dryss i salater og wok. Prøv den i eplepai, kaker, kjeks eller marmelade. Passer til mange vegetarretter for eksempel sammen med erter, squash, agurk, linser, bønner, sopp, gulrøtter og rødbeter.

Kjerringråd: Bra for appetitten og fordøyelsen. Tørre frø sies å være vanndrivende.

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 også ute på sommeren. Setter den frø, kan disse brukes i matlagningen.