



KNOLSELDERIJ

BEWAARADVIES

i ALGEMEEN

i

- ⊕ Verstest: als de knol groenig is van boven, is deze pas geoogst. Het loof is dan fris en heldergroen.
- ⊕ Kies knollen die in verhouding tot hun omvang zwaar zijn en stevig aanvoelen.
- ⊖ Hele grote exemplaren kunnen van binnen wat droger en sponzig van structuur zijn.

loof
lekker in soep

knol
rauw, stoven, bakken,
pureren, grillen





NA AANKOOP / OOGST



- Verwijder het loof van de selderij, zodat de knol langer houdbaar blijft, circa 2-3 weken op een koele, donkere plaats. Met blad is knolselderij in de koelkast circa 1 week houdbaar.
- Net geoogste knolselderij kun je ook inkuilen in kisten. Leg de knollen met aanhangend zand op een laag (scherp) zand in een kist, bedek ze met (scherp) zand en leg de volgende laag knollen er bovenop. De knolselderij kun je zo tot 4 maanden op een droge, koele plek bewaren.





NA SCHILLEN



- Een aangesneden knol (maar wel aan 1 stuk) bewaar je tot maximaal 1 week in vershoudfolie in de koelkast.
- Fijngesneden knolselderij kun je maximaal 1 dag in een goed afgesloten plastic bakje in de koelkast bewaren.
- Invriezen: blancheer fijngesneden rauwe knolselderij circa 2-4 minuten, snel af laten koelen en direct in een afgesloten plastic doos of diepvrieszak invriezen. Circa 12 maanden houdbaar.



NA KOKEN



- Gare knolselderij af laten koelen en in een afgesloten plastic bakje in de koelkast bewaren.
- Invriezen: gare knolselderij snel af laten koelen en direct in een afgesloten plastic doos of diepvrieszak invriezen. Circa 12 maanden houdbaar.

