



WORTEL

BEWAARADVIES

i ALGEMEEN

- + Verstest: als het loof er nog aan zit moet dit groen en fris zijn en de wortel moet hard aanvoelen en niet buigzaam zijn.
- Grote exemplaren smaken minder zoet en hebben taaie, houtachtige kern.
- Als de wortel 'groene schouders' heeft, heeft deze aan het zonlicht blootgestaan en is de smaak wat bitter, maar nog steeds eetbaar.
- Verkleuringen of beschadigingen? Rondom de aangetaste plekken wegsnijden, de rest van de wortel is prima eetbaar.
- Wit uitgeslagen wortel? Dan is de wortel wat uitgedroogd. Eventueel de buitenkant er afschrapen, maar is niet noodzakelijk.
- Zachte of verschrompelde wortels? Leg ze een paar uur voor gebruik in ijskoud water. Daarna zijn ze weer knapperiger.

i

loof
rauw, gekookt

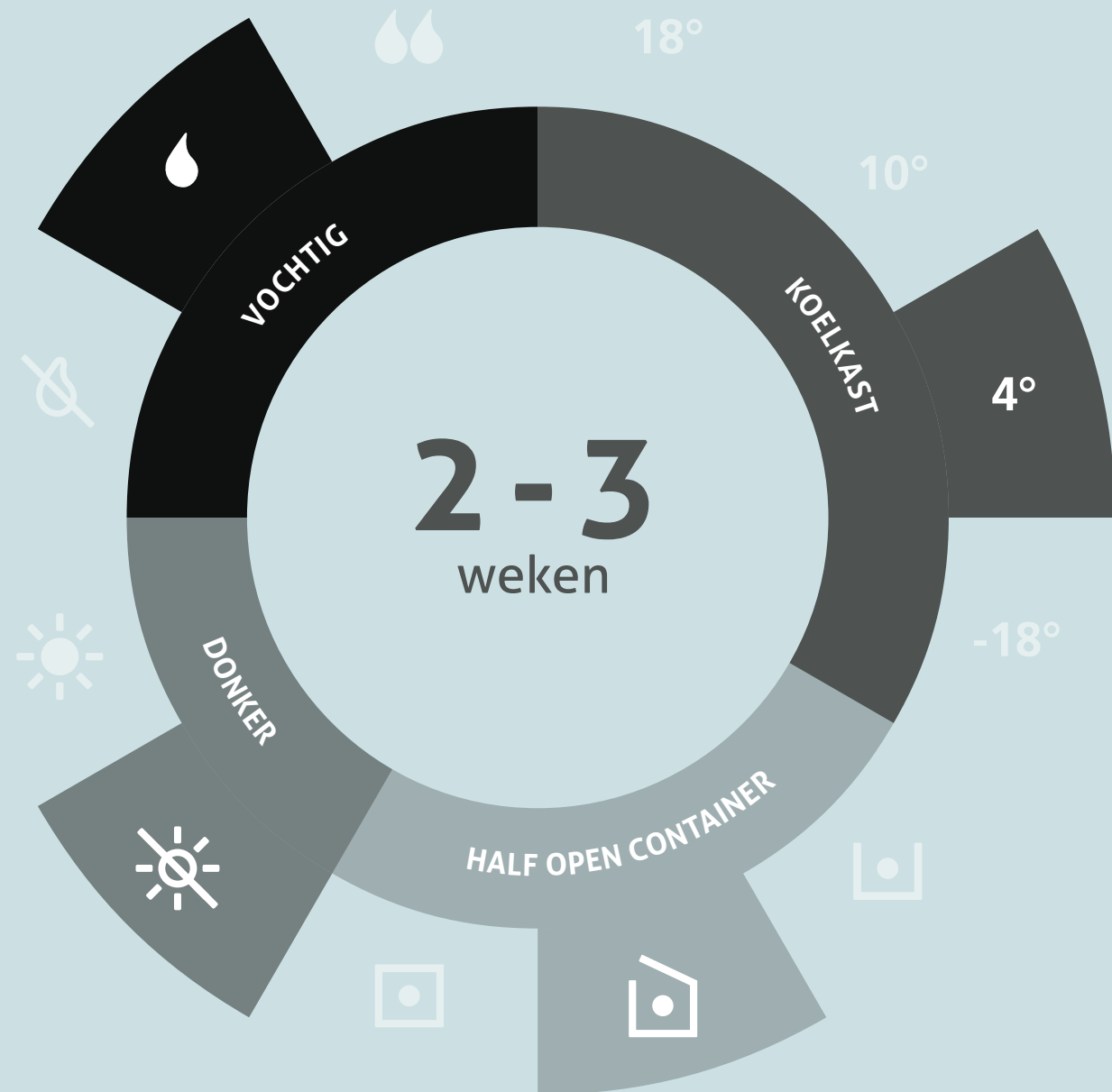
wortel
rauw, gebakken, gesmoord,
gegrild, gekookt



NA AANKOOP / OOGST



- Wortel is met loof (enkele dagen) minder lang houdbaar dan wortels zonder loof (enkele weken) in de koelkast. Dat komt omdat het loof voedingsstoffen en vocht aan de wortels onttrekt. Als je wortels met loof bewaart, verliezen ze eerder hun zoete smaak en worden ze sneller slap. Snijd het loof tot 1 cm boven de wortelaanzet af.
- Bewaar wortels bij voorkeur in de koelkast in een losjes dichtgevouwen plastic zak met enkele druppels water. Op een koele plek zijn wortels een paar dagen houdbaar.
- Net geoogste wortels kun je ook inkuilen. Inkuilen kan in kisten. Leg de wortels (zonder loof) met aanhangend zand op een laag (scherp) zand in een kist, bedek ze met (scherp) zand en leg de volgende laag er bovenop. De wortels kun je tot 4 maanden in kisten op een droge, koele plek bewaren.

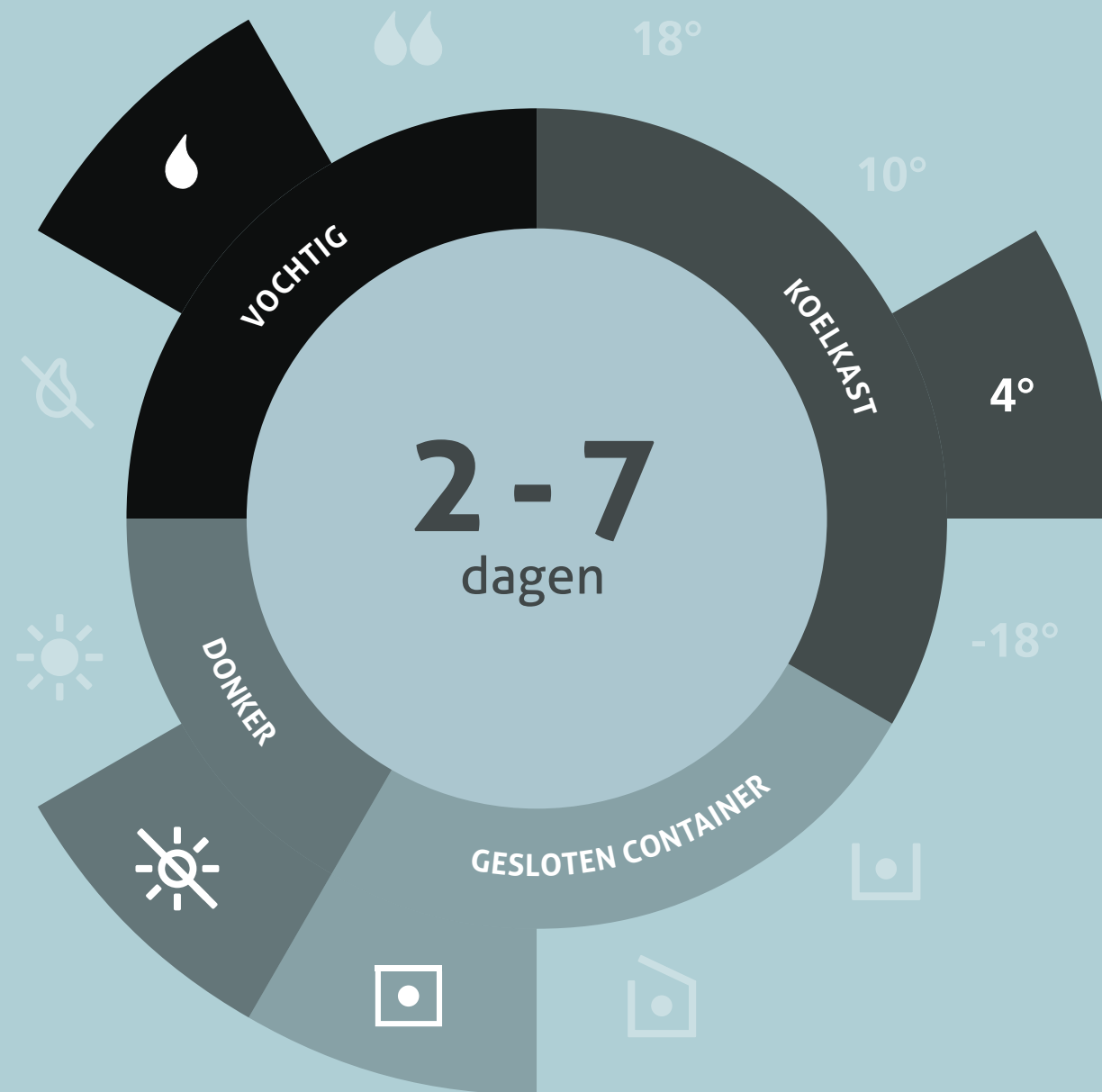




NA SCHILLEN



- Bewaar gewassen, schoongemaakte (fijn-gesneden) wortel met aanhangend water in gesloten plastic zak of bak in koelkast.
- Een aangebroken zakje waspeen kun je ook het beste overdoen in een bakje met een paar druppels water, goed afsluiten en in de koelkast zetten.
- Invriezen: blancheer rauwe, gewassen wortels 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 wortels snel af laten koelen en in een goed afgesloten plastic bakje in de koelkast bewaren.
- Invriezen: gare wortels snel af laten koelen en direct in een afgesloten plastic doos of diepvrieszak invriezen. Circa 12 maanden houdbaar.

