

Bosui



De bosui dankt zijn naam aan de manier waarop ze worden verkocht: in bosjes. Niet omdat ze in het bos groeien dus. Ze worden ook lente-uitjes of stengeluitjes genoemd. De smaak is zacht en doet een beetje aan prei denken. Je kunt rauwe bosui gebruiken door de salade of als garnering bij soep. Bosui wordt ook veel gebruikt in Aziatische gerechten, zoals noedelsoep of curryschotels.

Recept

Bewaren

Bewaar bosui in de groentelade van de koelkast. Zo blijft bosui ongeveer een week goed. Een restje over? Bewaar een restje bosui in vershoudfolie of een bewaarbakje in de koelkast. Hoe weet ik of bosui nog goed is? Voorgesneden bosui wordt slap, ruikt zuur of beschimmelt. Bederf herken je snel door te ruiken, kijken of proeven.

Bereiden

Snijd de bodem eraf. Haal ook het allerlaatste deel van het groen en de buitenste vergeelde delen weg. Was de uitjes daarna en snijd ze in kleine ringen.

Bewaartijden

Koelkast: 7 dagen

Bereidingstijden

Rauw: geen

Bakken/wokken: 3-4 minuten

Oven: 15 minuten

Grill/barbecue: 5-6 minuten

<https://www.veggipedia.nl/groentenenfruit/bosui/bereiden-en-bewaren>