

Botersla



De officiële naam van de botersla is Salanova. Deze multi-leaf sla bevat wel twee tot vier keer meer bladeren dan gewone sla. Daarnaast zijn de blaadjes ongeveer even groot en hebben ze dezelfde vorm. Salanova heeft dus een compacte, volle krop. De blaadjes zijn mals en zacht van smaak.

Recept

Groenten en fruit

Botersla Bereiden & Bewaren

Botersla bereiden & bewaren

Bewaren

Bewaar deze sla in de groentelade van de koelkast. De sla blijft dan 2-3 dagen goed. Zorg ervoor dat de sla kan ademen. Doe je sla zelf in een plastic zak. Leg hem niet in een gesloten plastic zak weg. Je kunt de sla eventueel in een open plastic zak bewaren. Op een warme plaats wordt sla snel slap. Bewaar sla nooit naast fruit, omdat er bij het narijpen van fruit het gas etheen (vroeger bekend als ethyleen) vrijkomt. Etheen veroorzaakt bruinrode vlekken op de nerven van sla, sla bederft dan sneller. Als de (voorgesneden) sla of in een mix met andere slasoorten verpakt wordt aangeboden, controleer dan de houdbaarheidsdatum. Bewaar de verpakte sla in originele verpakking in de koelkast. Deze sla is verpakt onder beschermende atmosfeer*. *Beschermende atmosfeer: Dit betekent dat er dezelfde gassen in verpakking zitten als in de lucht, alleen in andere verhoudingen. Zo blijven producten langer goed. Hoe weet ik dat de sla niet goed meer is? De sla gaat schimmelen of is verlept. Dit bederf herken je door te ruiken, kijken of proeven.

Bereiden

Sla goed wassen en laten uitlekken. Voor het uitlekken kun je eventueel een slacentrifuge gebruiken. Hiermee slinger je al het vocht eruit. Na het wassen kun je de bladeren in stukjes scheuren.

Bewaartijden

Koelkast: 2-3 dagen

Bereidingstijden

Geen, sla wordt doorgaans rauw gegeten.

Mocht je de sla toch willen bereiden dan kun je deze bewaartijden aanhouden:

Koken: 4 - 6 minuten

Magnetron: 5 - 7 minuten

Smoren: 6 - 7 minuten

Stomen: ca. 10 minuten

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