

Komkommer



Komkommer is een eenjarige vruchtgroente die behoort tot de familie van meloen en courgette. De komkommer groeit aan een klimplant met grote bladeren. De vrucht wordt geoogst als deze donkergroen is. Al rijpend verkleurt de vrucht naar geelgroen. Door z'n frisse smaak is het een populaire saladegroente, maar je kunt komkommer ook stoven en bakken. Je kunt komkommer het beste op een koele plaats bewaren.

Recept

Bewaren

Bewaar de groente niet in de koelkast, maar op een koele plaats zoals een voorraadkast. De komkommer blijft 1 week goed. Een restje rauwe komkommer kun je het beste wel in de koelkast bewaren. Bewaar het restje in vershoudfolie. Gare komkommer kun je 2 dagen in de koelkast bewaren. Komkommer is geen geschikte groente om in te vriezen. Filmpje: Komkommer bewaar je zo. Hoe weet ik of een komkommer niet goed meer is? De komkommer heeft dan rotte plekken of gaat schimmelen. Bederf ontdek je snel door je zintuigen te gebruiken. Dus kijk, ruik of proef en je weet het!

Bereiden

Je kunt de komkommer zowel geschild als ongeschild gebruiken. Je kunt de komkommer raspen, in plakjes of blokjes snijden of er met een speciale lepel kleine bolletjes uitscheppen.

Bewaartijden

Rauw (met schil)

Koele plek: 3-7 dagen

Koelkast: 2 dagen

Rauw (zonder schil)

Koelkast: 2 dagen

Gekookt Koelkast: 2 dagen

Bereidingstijden

Koken: ca. 10 minuten

Roerbakken: 3 - 4 minuten

Magnetron: 4 - 5 minuten

Smoren: ca. 15 minuten

Stomen: 15 - 20 minuten

Komkommer schoonmaken Voor gebruik was je de komkommer en snijd je een stukje van de uiteinden.

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

