

Peterseliewortel



De peterseliewortel is een peterseliesoort. Het is een 'vergeten groente'. De peterseliewortel wordt gekweekt om de grote witte wortel en niet om het blad. De wortel kan tot 15 cm lang worden. De wortel heeft een smaak die doet denken aan knolselderij en pastinaak. Het blad van de peterseliewortel kan op dezelfde manier worden gebruikt als peterselie. Peterseliewortel wordt ook wel wortelpeterselie genoemd.

Recept

Peterseliewortel bereiden & bewaren

Bewaren

Met het loof is peterseliewortel 4 dagen houdbaar in de koelkast. Zonder loof zelfs iets langer. Wil je peterseliewortel invriezen? Blancheer de wortel dan 2-4 minuten en vries dan in. In de vriezer is peterseliewortel bij minimaal 18°C tot 12 maanden houdbaar.

Bereiden

Borstel de wortels goed schoon onder stromend water. Snijd vervolgens een plakje van de onder- en bovenkant. Je kunt de peterseliewortel in blokjes of plakjes snijden en vervolgens koken of stoven. Je kunt de peterseliewortel verwerken in een puree. Maar je kunt de peterseliewortel ook rauw gebruiken, geschaafd in een salade. Het blad van de peterselie kan op dezelfde manier worden gebruikt als peterselie.

Bewaartijden

Koelkast (met loof): 4 dagen

Diepvries: 12 maanden

Bereidingstijden Koken: ca. 10 minuten

Blancheren: 2 - 4 minuten

Stoven: ca. 12 minuten

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