

# Radijs



*Radijs is de wortel van een plantje. Dit plantje dat hoort bij de familie van de kruisbloemigen. Deze bolle rode wortels worden rauw gegeten met de schil er nog aan. Ze smaken lekker pittig. Er zijn ook witte en rood-witte varianten. Nederlandse radijs is heel populair. In eigen land, maar ook in Duitsland, Engeland en Japan.*

## Recept

### Bewaren

In de winkel vind je radijs met en zonder groen. Zonder loof zijn radijsjes ongeveer 6 dagen in de koelkast houdbaar, met loof iets korter. Het beste doe je radijs in een plastic zakje met gaatjes. Dat radijs kort houdbaar is, komt door het hoge vochtgehalte. Ze worden hierdoor snel glazig of zwart van binnen. Radijs is niet geschikt om in te vriezen.

### Bereiden

Was radijs voor gebruik. Snijd vervolgens een klein stukje van de boven- en onderkant. Gebruik je radijs als garnering? Dan kun je de rode bolletjes in bloemvorm uitsnijden. En als garnering kun je ze daarna natuurlijk lekker opeten.

### Bewaartijden

Koelkast: 6 dagen

Fruitschaal: 3 dagen

### Bereidingstijden

Koken: 6 - 8 minuten

Roerbakken: 4 - 6 minuten

Magnetron: 4 - 6 minuten

Smoren: ca. 10 minuten

Stomen: ca. 11 minuten

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