

Samen lunchen Huizen

Knoflook is een ware keukenprinses

Niet in Frankrijk of Spanje, maar in Zuid-Korea en China wordt het meeste knoflook gegeten. Het zit daar in bijna alle gerechten en ook nog in forse hoeveelheden. Knoflook is gezond.

Knoflook uit eigen tuin.

In september/oktober kunt u een grote bol breken en dan de tenen planten op een diepte van minstens vijf centimeter. Een jaar later tussen juli en augustus, begint het loof te vergelen. De bol kunt u dan het beste in september met loof en al uit de grond halen. Overigens kunt u ook in het vroege voorjaar planten. Dan wint u een halfjaar. Laat de oogst in de wind drogen, maar bescherm het wel tegen regen. Als het bolomwindsel mooi wit is en vlezig aanvoelt, kunt u ze in huis, in de schuur of op zolder in bosjes nadrogen.

Knoflook is gezond en kan bijdragen aan verlaging van de bloeddruk. Het zou zelfs helpen bij een koortslip als u een teentje een beetje insnijdt en hiermee over uw lip wrijft.

Knoflook persen

Heeft u geen zin in het pellen van knoflook? In de supermarkt is er diepgevroren, gesneden knoflook te koop, net als de gehakte knoflook van Go-Tan. Als je de bevroren knoflook uit de vriezer haalt, kun je het meteen gebruiken.

In de gerechten van restaurant Hof van Huizen zit weinig of geen knoflook. U bent van harte welkom op dinsdag 21 juli om met ons gezellig te komen lunchen. U vindt ons om 12.30 uur bij Restaurant Hof van Huizen, Naarderstraat 2.

U kunt zich voor deze lunch aanmelden tot zaterdag 19 juli bij:

Rita Kemink, ☎ 035-8889462