



Borage Cress

Borago

Herkomst	Afrika, Azië
Smaak / Aroma	Zilt, oester, komkommer
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Coquille St Jacques, Pasen, Paddestoel, Mossel, Oester, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Na het proeven van Borage Cress snapt men waarom de cress in de volksmond 'komkommerkruid' genoemd wordt.



SMAAK

Na het proeven van Borage Cress snapt men waarom de cress in de volksmond 'komkommerkruid' genoemd wordt. De cress heeft een onmiskenbare frisse smaak met ziltige tonen van de oester.

SMAAKVRIENDEN

Borage Cress leent zich uitstekend voor een combinatie met schaal- en schelpdieren of licht gegaarde, lauw gerookte vissoorten. Voor een combinatie met vlees of steak tartare is Borage Cress een echte aanrader.

OORSPRONG

Borage Cress heeft ook een aantal eigenschappen die minder bekend zijn. De naam is Arabisch, het komt van 'Abu Rache', Abu is vader en Rache is zweten. Als je ziek bent en je eet Borage, dan ga je zweten en dat zou de genezing versnellen.

Een ander bijverschijnsel is geconstateerd door meneer Parkinson: nadat zijn studenten Borage gegeten hadden waren ze minder gestresst. Wetenschappelijk dient dit echter nog verder worden uitgezocht.

BESCHIKBAARHEID

Borage Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Borage Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Afrikaans, Alpine, Aziatisch, Balkan, Baltisch, Chileens, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Mexicaans, Nordic, Peruviaans, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Turks
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Frituren, Olie, Inmaken, Roken
Kleuren	Groen
Gerechten	Ontbijt, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Salade, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Maïs, Komkommer, Olijven, Pompoen, Tomaat, Watermeloen, Basilicum, Dille, Salie, Bonen, Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Truffel, Paddenstoelen (andere), Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Asperge, Avocado, Rode biet, Wortel, Bloemkool, Witlof, Bruine bonen, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Drop, Olijfolie, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu
Nutriënten	Calcium
Latijnse naam	Borago
Synoniemen	Komkommer kruid, Komkommer Cress, Ziltige cress, Oester cress
Afmetingen	Minimaal 3 cm maximaal 12 cm boven de groeibodem. Op de groeibodem moeten zoveel zaden liggen, dat bij een volgroeide Cress geen gaten ontstaan tussen de cress bladeren
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g