



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

# Gardencress

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Smaak</b>           | Mosterd, pittig, radijs   |
| <b>Gebruik</b>         | Koud vlees, salades, soepen, worst                                  |
| <b>Teelt</b>           | Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming |
| <b>Beschikbaarheid</b> | Jaarrond  |
| <b>Houdbaarheid</b>    | Tot zeven dagen bij 2-7°C   |



Gardencress ((Lepidium))

### Smaak en toepassing

Tuinkers is een zeer populaire cress, die op talloze manieren gebruikt kan worden. In soep of salade geeft het een pittige, aromatische smaak. Ook als broodbeleg met suiker, of op een hard gekookt eitje komt de smaak goed tot zijn recht. Probeer eens een milkshake met aardbeien en wat tuinkers.

### Oorsprong

Tuinkers is een zeer oud gewas dat al in Egypte geteeld werd. De Romeinen brachten het naar Europa vanwege de vermeende gezondheidsaspecten. Tuinkers bevat een onmiskenbaar hoog gehalte vitamine C, en is rijk aan mineralen en caroteen.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

