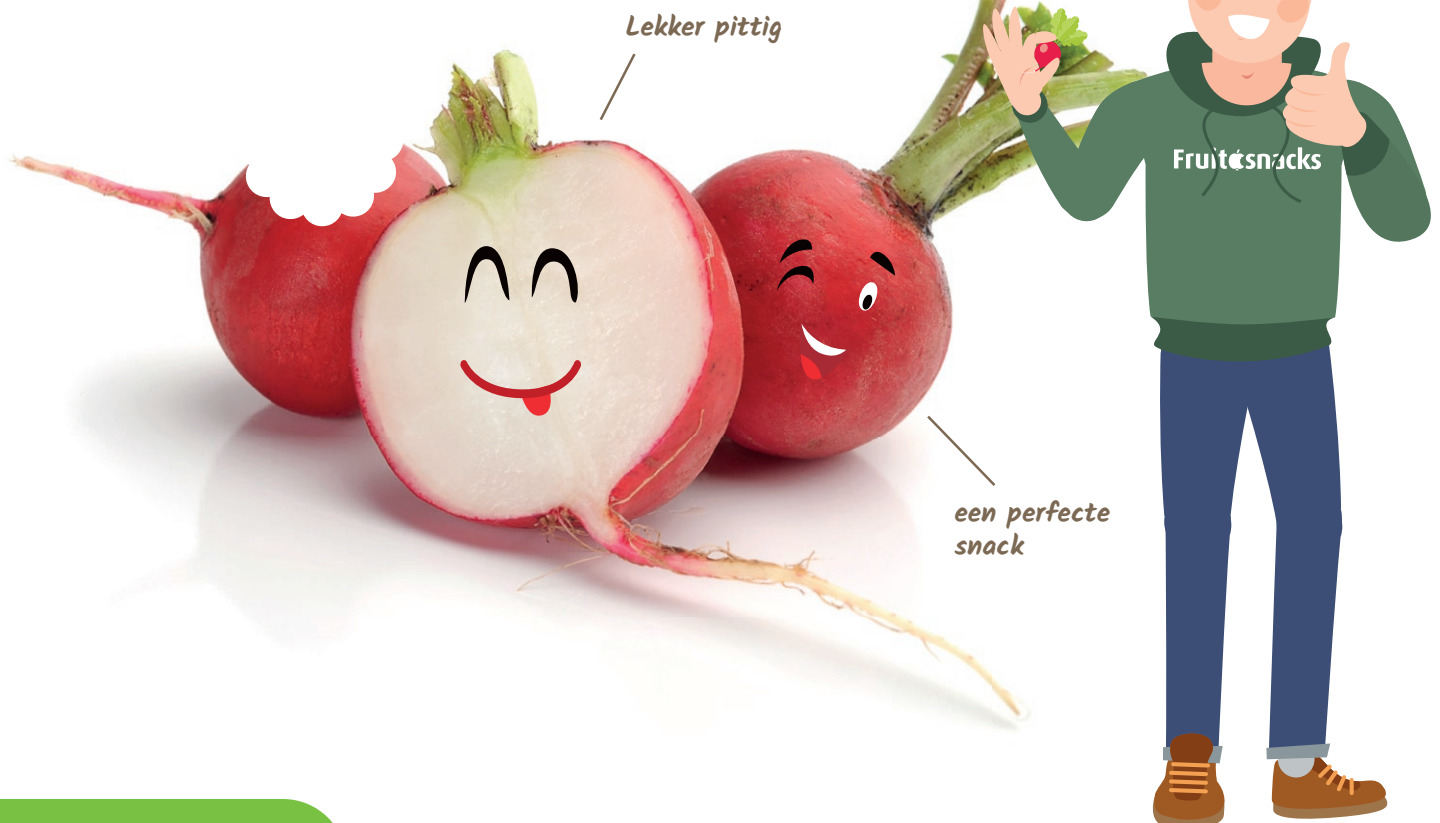


De radijs

Radijsjes zijn een knolgewas dat behoort tot familie, waartoe ook kool, broccoli en mosterd behoren. Ze worden rauw gegeten als tussendoortje, zijn lekker in salades of als garnering.

Radijsjes hebben een pittige, scherpe smaak en bestaan in verschillende kleuren en maten waaronder de klassieke ronde rode radijs, witte radijs, watermeloenradijs en zwarte radijs. Elke soort heeft zijn eigen smaak.



Fruittips!

Was radijsjes voor gebruik en snijd eventueel de worteltjes en steeltjes af.

Radijsjes worden meestal rauw gegeten worden als snack of toegevoegd aan salades waar ze zorgen voor extra crunch.

Probeer verschillende soorten radijsjes uit, zoals watermeloenradijs of zwarte radijs, voor een nieuwe smaakbeleving.

Bewaartip

Bewaar radijsjes in de koelkast om ze langer vers te houden. Verwijder eventueel de groene bladeren voordat je ze opslaat.

Wist je dat...

Radijsjes worden vaak gebruikt als decoratie op borden vanwege hun mooie kleur en vorm.



...Radijsjes snelgroeïende planten zijn die binnen enkele weken na het zaaien geogst kunnen worden, ze zijn daarmee ideaal om in de klas te kweken.



...Radijsjes zijn erg populair in de Japanse keuken en worden vaak geserveerd als snack, ingelegd in azijn of als onderdeel van salades.

...In de middeleeuwen werd gedacht dat radijsjes konden helpen tegen diverse ziekten en kwalen, waaronder huidproblemen, hoest en buikpijn.

...Ten slotte is het misschien wel het meest verrassende feit over radijsjes: ze zijn eigenlijk een verdikking van de stengel van de plant en niet van de wortel! Dit betekent dat radijsjes in feite meer lijken op een raapsteel dan op een wortelgewas.



Beschikbaarheid: Radijsjes zijn verkrijgbaar in verschillende seizoenen, afhankelijk van het klimaat en de groeiomstandigheden. In gematigde klimaten kunnen radijsjes meestal in het voorjaar en de herfst worden geteeld. In warmere klimaten kunnen radijsjes het hele jaar door worden geteeld, zolang de temperaturen niet te hoog zijn.