

Boodschappenlijstje

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Hoestuin maaltje

Tijm Boterbolletje

44 miljoen mini-moestuintjes gaf Albert Heijn weg. Maar wat moet je met al die bossen peterselie en bergen radijs? Simpel: een #moestuinmaaltje maken!

Alle #moestuinmaaltjes op een rij: www.dianavanewijk.nl
Meer slimme kweekweetjes: www.meriambeek.nl
Prachtige printables groenten: www.letterhand.com

Recept 18/20, 6 augustus 2015 | #moestuinmaaltje

Tijm Boterbolletje

Ingrediënten (voor 1-2 personen)

- 125 g zachte roomboter
- 1 zakje verse tijm (15 gr)
- 1 limoen (schil gewassen, geraspt, en uitgeperst)
- 1 theelepeltje zeezout

Bereidingswijze

Ris de tijmblaadjes van de takjes (zorg dat er geen takjes meer tussen zitten)

- Was de limoen, rasp de schil en pers de limoen uit.
- Doe alle ingrediënten in een kom.
- Kneed met koele handen alle ingrediënten goed door elkaar. Maak er een rol van en wikkel deze in plastic folie. Laat opstijven in de koelkast (of extra snel in de vriezer) en snij in plakken voor gebruik.

Heerlijk bij gebraden vlees of op een stokbroodje bij de bbq!

1. wat Kweekweetjes

Tijm, lid van de lipbloemenfamilie, is een houtachtige, altijd groen blijvende halfbreester met een zeer aromatische geur.

2. weten

Tijm wordt als sier- en geneskrachtige plant gebruikt. Van zowel de bloemen als de bladeren wordt thee en sirop bereid. En tijm is een belangrijke smaak in de Provençaalse kruiden. De werkzame stof thymol is goed voor de luchtwegen, tegen hoesten en astma-symptomen.

3. kweken

Tijm heeft goed waterdoorlatende en kalkrijke grond nodig, op een zonnige en beschutte plek, met name in de winter, want tijm kan niet goed tegen vorst. Trekt bijen en andere insecten aan en houdt luizen op afstand. Je kunt tijm het beste oogsten wanneer het bloeit. De takjes kun je ophangen om te drogen, waarna de bladeren er vanaf gerist kunnen worden. Als de plant te houtachtig wordt, graaf je 'm op en stop er een stukje dieper weer in de grond. De houtachtige takken lopen dan onder grond weer uit met wortels.