

Lingot Arugola

255269



De rucola heeft een peperige en houtachtige smaak. Het wordt vaak gegeten in salades met andere groenten. Je kunt er ook rucola pesto van maken. Geniet van de Véritable Lingot® technologie: 100% natuurlijk en gebruiksklare vullingen zonder pesticiden of GMO's (patent aangevraagd). Biologische rucola Lingot® compatibel met het hele Véritable® Garden assortiment.

PRODUCT DETAILS

Hoe bereid je rucola?
Rucola wordt vaak gebruikt in salades om een pittige, peperige smaak toe te voegen. Je kunt het combineren met andere groenten, fruit, kazen, noten en dressings om een evenwichtige, smakelijke salade te maken.

Je kunt er ook zelfgemaakte pesto van maken. Meng gewoon rucola bladeren, noten (zoals pijnboompitten of cashewnoten), knoflook, geraspte Parmezaanse kaas en olijfolie in een blender of keukenmachine tot een gladde massa. Gebruik deze pesto om pasta, sandwiches of gegrilde groenten te garneren.

Rucola kan worden gebruikt als topping voor pizza's, sandwiches, hamburgers en wraps. De bladeren geven een levendige smaak en knapperige textuur aan je bereidingen.

Tips voor het succesvol kweken van rucola
Om rucola te oogsten kun je losse blaadjes bij de basis afsnijden, of je kunt de hele plant een paar centimeter onder de grond afsnijden. Met de laatste methode kan de rucola weer aangroeien om later te oogsten.

Om de oogstperiode te verlengen, raden we aan om regelmatig rucola te oogsten. Dit stimuleert de plant om nieuwe bladeren aan te maken en voorkomt dat de plant te snel gaat bloeien.

Specificaties

© 2026 All rights reserved. Note: Specifications and design are subject to change without notice.

Product attributen

EAN:	3760262510583
Fabrieksnummer:	VLIN-J10-ROQ02E
Productgewicht:	0.05 kilograms

© 2026 All rights reserved. Note: Specifications and design are subject to change without notice.