Konijnen snack

Konijnen zijn gek op het groene loof dat aan de bovenkant van (winter)wortels zit. Als je wortels koopt zit dit groen er meestal niet meer aan. Erg jammer want je kan het niet alleen als lekkere snack aan je konijn geven. Je kan er ook een heerlijke pesto van maken.

Wat heb je nodig:

-Een of meer (winter)wortels
-Water
-Mes
-schaal of bak

Werkwijze konijnen snack:

Neem een wortel waar de ronde bovenkant nog aan zit. Als er nog wat (oud) groen aanzit, kan je dit laten zitten.

Snijd met een mes ongeveer 3 cm van de bovenkant van de wortel af.

De bovenkant heb je nodig. De rest van de wortel kan je zelf opeten of alvast aan je konijn geven. Heb je meer wortels, snij daar dan ook de bovenkant af.

Zet het bovenstuk van de wortel in een schaal of bak en giet er water bij. Zet de wortel op een lichte plaats, bijvoorbeeld in de vensterbank. Kijk regelmatig of er nog voldoende water in de bak zit. Heb je meer wortels, dan kan je ze in een grotere bak zetten.

En nu wachten…..

Na een paar dagen zie je dat er al nieuw groen loof begint te groeien. Ook zie je aan de zijkant van de wortel kleine witte ‘draden’ groeien. De wortel maakt deze ‘draden’ om het water op te kunnen nemen. Eigenlijk zijn dat de wortels van de wortel.

Je ziet nu elke dag het groene loof groter en groter worden. Ook zie je de witte wortels aan de zijkant groeien. Ze worden steeds langer.

Laat het loof lekker groeien en vergeet niet om het water bij te vullen. Als het loof groot genoeg is geef je het aan je konijn.

Als je geen konijn hebt, kan je er ook lekkere pesto van maken. Heerlijk bij pasta, kaasplankje of over een ovenschotel.

Pesto van wortelloof

Heb je geen konijn maak dan van het loof lekkere pesto. Supergezond én heerlijk over pasta of salade. Probeer het eens op een omelet of in de soep of over je pizza.

Wat heb je nodig:

- 50 g groen loof vande wortel
- 1 handje basilicumblaadjes
- 2 teentjes knoflook
- klein scheutje citroensap
- 8 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels geraspteParmezaanse kaas
- 30 gram pijnboompitten, hazelnoten of amandelen
- snufje zout naar smaak

Werkwijze pesto:

Was het groene loof, dep het droog en snijd het in grote stukken. Doe alle ingrediënten (behalve de olijfolie) in een blender of staafmixer en mix het fijn. Voeg de helft van de olijfolie toe en mix het nog even. Voeg nou telkens een klein beetje olijfolie toe en mix heel kort. Net zo lang totdat de pesto lekker smeuïg is. Roer er als laatste een snufje zout door.

Je pesto is klaar. Eet smakelijk