

Kruiden-ijsklontjes

Vind je het leuk om zelf kruiden te kweken, maar doe je dat niet omdat je altijd 'te veel' hebt? Of kweek je wel zelf maar gooi je wat je over hebt weg, omdat je niet weet wat je ermee moet?

Dat probleem had Oma Túntsje ook, terwijl ze dol is op kruiden 😊. Maar problemen zijn er om op te lossen 😊. Je kunt kruiden namelijk invriezen en dat gaat heel gemakkelijk en snel.

Wat heb je nodig? Kruiden, een schaar en 1 of meerdere ijsklontjesbakjes.



Opa en Luca houden ook van kruiden. Samen met oma hebben ze kruiden-ijsklontjes gemaakt. Van bieslook, peterselie en basilicum.



Peterselie



Bieslook



Basilicum

Eerst knip ✂ je de kruiden. Het beste kun je hier een schaar voor gebruiken. Zo beschadig je de kruiden niet en blijft de smaak het best bewaard. Van de peterselie heeft oma de bloemen afgeknipt. De stengel gebruikt ze niet. Opa heeft de bieslook in kleine stukjes geknipt en Joris heeft de blaadjes van de basilicum afgeknipt. Hij bewaart ook een paar blaadjes van de basilicum om er basilicumolie van te maken.

Als ze klaar zijn met knippen verdelen ze de kruiden over de vakjes van het ijsklontjesbakje. Hoe en hoeveel is afhankelijk van het gebruik en je smaak. Opa, oma en Luca vullen sommige vakjes met alle soorten kruiden voor in de soep 🍲, een aantal met alleen basilicum voor in de pastasaus 🍝 en sommige met peterselie voor bij de worteltjes 🥕.

Oma vult nu het ijsklontjesbakje aan met water en zet hem in de vriezer. De volgende dag zijn de eerste kruiden ijsklontjes al te gebruiken 🧊.

Smakelijk eten!