

Coriander

Coriandrum sativum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Het wordt gezien als een van de meest smaakvolle essentiële oliën met talloze toepassingen en voordelen.
- Een veelzijdig aromatiserende bestanddeel dat over de hele wereld veel gebruikt wordt in hartige gerechten, vaak in plantvorm.
- Een fris aromatisch kruid, ideaal voor soepen, salades en het kruiden van hartige recepten.
- Kan worden gebruikt voor een verzachtend effect, wanneer je het plaatselijk aanbrengt.
- Naast talloze andere toepassingen, kan Coriander ontspannend werken.

PRODUCTBESCHRIJVING

Koriander is een fris, aromatisch kruid dat al eeuwenlang wordt gebruikt. Een populair kookkruid, een vleugje koriander essentiële olie kan elk gerecht transformeren!

TOEPASSINGEN

- Neem een druppel Coriander in na het eten van grote maaltijden.
- Voeg één druppel koriander toe aan de curryrecepten voor een extra stimulerende smaakboost.

KOKEN MET KORIANDER

Essentiële oliën zijn zeer krachtig in vergelijking met droge kruiden, specerijen of andere aroma's, dus zelfs de kleinste hoeveelheid kan een serieuze smaakboost aan jouw gerecht geven. Bij het gebruik van koriander in de keuken kun je het beste de tandenstokermethode gebruiken - doop de punt van een schone tandenstoker in het flesje met essentiële olie en roer de tandenstoker door de ingrediënten. Nadat je de tandenstoker in het gerecht hebt geroerd, doe je een smaaktest om te zien of je meer van de olie wilt toevoegen of niet.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Alleen verdund gebruiken. Neem niet meer dan één druppel per dag in. Buiten bereik van kinderen bewaren. Niet nabij ogen en slijmvliezen gebruiken.

