

Lemongrass

Cymbopogon flexuosus 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Kan gebruikt worden om een verkwikkende smaak toe te voegen aan een groot aantal recepten, van hartige gerechten tot zoete desserts.
- Het rokerige, citrusachtige aroma geeft vrolijkheid aan elke ruimte.

PRODUCTBESCHRIJVING

Lemongrass is een rokerige, essentiële citrusolie die een verscheidenheid aan voordelen biedt. Citroengras wordt al jaren gebruikt in de Aziatische keuken voor soepen, thee en curry's, maar ook bij vis, gevogelte, rundvlees en zeevruchten. Lemongrass heeft een scherp, kruidig aroma dat elke ruimte kan opfleuren.

TOEPASSINGEN

- Gebruik in de Aziatische keuken, soepen, thee en curry's.
- Combineert goed met Basil, Cardamom of Spearmint.

KOKEN MET LEMONGRASS

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 je gerecht geven. Bij het gebruik van Lemongrass 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 er extra olie moet worden toegevoegd.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

WAARSCHUWINGEN

Alleen verdund gebruiken. Neem niet meer dan één druppel per dag in. Buiten bereik van kinderen bewaren. Indien je zwanger bent of onder behandeling van een arts, raadpleeg dan eerst je arts. Vermijd contact met de ogen, binnenkant van de oren, gezicht, gevoelige gebieden en slijmvlies. In geval van huidcontact, verdun ruimschoots met een draagolie.

