

Marjoram

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



PRODUCTBESCHRIJVING

Marjolein was bij de Grieken en Romeinen een symbool van geluk. Marjolein essentiële olie is een unieke toevoeging tijdens het koken, dat algemeen bekend staat om zijn vermogen om voedsel te kruiden. De kruidachtige smaak van marjoleinolie kan worden gebruikt in soepen, stoofschotels, dressings en sauzen. In Duitsland staat dit kruid bekend als de 'Ganzenkruid' vanwege het traditionele gebruik bij het roosteren van ganzen.

TOEPASSINGEN

- Vervang de marjolein essentiële olie in je volgende recept dat om gedroogde marjolein vraagt.
- Voeg een druppel marjolein toe aan hartige gerechten, waaronder soepen, sauzen, salades en vooral vleesgerechten.

KOKEN MET MARJOLEIN

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 marjolein 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 in de buurt van ogen en slijmvliezen houden.

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Al heel lang geliefd en bekend bij de Grieken en Romeinen als een symbool van geluk.
- Warme en kruidachtige smaak gebruikt in talloze hartige kookrecepten en in verschillende culturen.
- Marjolein wordt zeer gewaardeerd om zijn langdurige, positieve en kalmerende aroma.

