



Recept

Wildoogst Thee



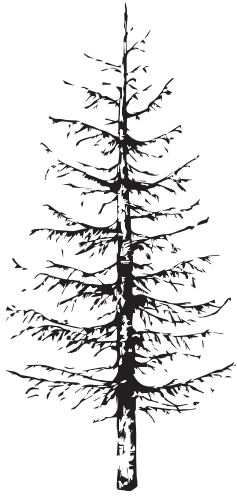
- (gedroogde) dennennaalden
- (gedroogde) biologische appelschillen
- (gedroogde) rozenbottels

'Winters warm'

Kook de ingrediënten in water en laat het een half uurtje trekken. Hoe langer de thee trekt, des te sterker wordt de smaak. Laat de afzuigkap uit: het hele huis krijgt een rustgevende geur. Andere (gedroogde) fruitsoorten kunnen ook door de thee.

Thee van dennennaalden is erg smakelijk en verwarmend. Daarnaast bevat deze thee meer vitamine C dan de meeste citrusvruchten.





Recept

Dennen Slaolie



- Paar handen vol dennennaalden, van takjes ontdaan
- Olijfolie, of andere oliesoort naar smaak

'Voor citroenachtige salades'

Vul een afsluitbare pot met dennennaalden. Laat ongeveer 2,5 centimeter ruimte over aan de bovenkant. Overgiet de naalden met olijfolie of een andere slaolie naar smaak tot de naalden goed onder staan. Sluit de pot af en laat het 1 tot 2 weken staan op een donkere warme plek, zodat de smaak goed in de olie kan trekken.

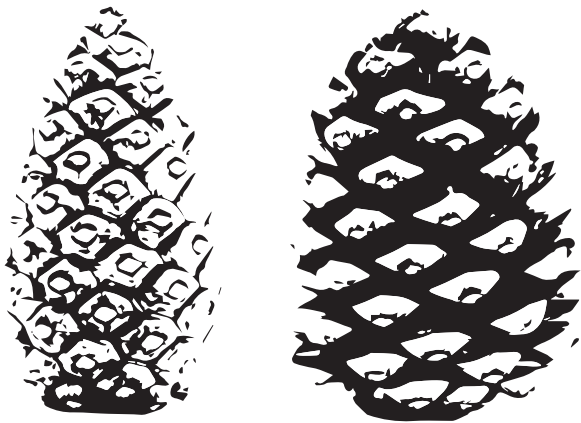
Je kunt de slaolie als basis gebruiken voor dressings.





Recept

Evergreen Badzout



- Grof zeezout, himalaya zout, bitterzout of dode zeezout
- Dennennaalden, van takjes ontdaan

'Baden in bosgeur'

Mix het zout en de naalden door elkaar in een pot. Laat dit 3 weken afgedekt op een donkere plek staan.

Spoel een paar lepels zout onder een warme kraan in het bad.

Je kunt de dennennaalden heel fijn hakken, bijna tot poeder, zodat ze met het water mee het riool in spoelen. Wanneer je ze heel laat, doe het badzout dan bij gebruik in een stoffen netje zodat de naalden niet door de afvoer kunnen spoelen.





Recept

Dennentopjesmosterd



- 100 gr dennentopjes
- 1-2 eetlepels rogemeel
- 60 gr mosterdpoeder
- 150 ml witte wijnazijn
- 20 gr honing
- 1 theelepel zeezout

‘Verfrissend en pittig’

Doe alle ingrediënten in een kom en mix dan met een mixer tot een niet al te fijne pasta. Doe vervolgens in steriele potjes en laat het 1 week trekken op een koele en donkere plaats. Na het aanbreken is deze mosterd nog 3 maanden houdbaar in de koelkast.

