

Bijzondere radijzen

24 augustus 2018

We hebben een aantal prachtige radijssoorten in ons assortiment!

Red Meat Radish

De Red Meat radijs is ook wel bekend als de watermeloen radijs of Japanse radijs. Red Meat is een van oorsprong Chinese radijs, die rond de 5 cm groot wordt. De buitenkant van deze groente doet een saai meiraapje vermoeden maar als de groente wordt opengesneden dan komt daar een sensationele, fuchsia rode binnenkant tevoorschijn. De Red Meat radijs lijkt qua smaak en textuur eerder op daikon/rettich dan op radijs. De smaak is mild peperig met een stevige beet en is minder waterig dan de radijs.



Green Meat Radish

Green Meat Radish komt van oorsprong uit het noorden van China. Herkenbaar aan zijn groengekleurde uiterlijk dat halverwege overloopt in wit. De Green Meat Radish heeft een lekkere pittige smaak.

Radijs Pink Long

Dit is een van de oudste radijssoorten en wordt ook wel China Rose genoemd. Het is een herfst/winter radijs die winterhard is. De wortels hebben een prachtige mooie roze kleur en zijn ongeveer 5cm lang. Zeer geschikt om in een dunne plakjes in een salade of op brood te verwerken. Tip: ook heerlijk om de radijsjes samen met andere groenten in de oven te roosteren.



Toepassing

Deze prachtige radijssoorten zijn zeer geschikt om rauw door bijvoorbeeld een salade te verwerken. Hier komen de prachtige kleuren het beste naar voren. Daarnaast kunt u de radijzen stoven of grillen als raapjes, de smaak wordt dan milder maar de kleur ook. Ze zijn perfect om in te leggen in een beetje rijstazijn, suiker en zout.