

planter der smager · Tasty plants

Geschmackvolle Pflanzen



Plante avec saveur

Free of pesticides

Cymbopogon citratus

LEMON GRASS

Go til suppe, fiske-
og kyllingeretter

Spice up your soup,
fish and chicken dishes

Peppen Sie Ihre Suppen,
Fisch- und Fleischgerichte auf

Excellent pour la soupe, les
plats de poisson et de volaille



STENDEMOSE

gärtneri - lev. 50202



STENDEMOSE

www.stendemose.dk

Cymbopogon citratus

DK **Cymbopogon citratus**

Citrongræs har længe været brugt i det asiatiske og latinamerikanske køkken, hvor den tilfører maden citrussmag. Du kan bruge de inderste dele af de kødfulde, friske bladfæster og hakke dem fint, inden du tilsætter dem i suppe, karry-, fiske- skaldyrs- eller kyllingeretter. Du kan også bruge planten til urtete. Citrongræs er en tropisk plante, der kræver masser af lys og varme. Tåler let udtørring og temperaturer ned til 15°C.

GB **Cymbopogon citratus**

For many years lemongrass has been used in the Asian and Latin American kitchen where the grass adds a taste of lemon to many dishes. You can use the inner parts of the fresh, fleshy stem bases in your cooking. Chop them finely and use them in soup, curry, fish, shellfish or chicken dishes. You may even use the plant as herbal tea. Lemongrass is a tropical plant that needs a lot of light and heat. Tolerates to dry out slightly. Minimum 15°C.

D **Cymbopogon citratus**

Zitronellgras ist bekannt in der asiatischen und lateinamerikanischen Küche und verleiht den Gerichten Zitronengeschmack. Anwendung: Die inneren Teile der fleischigen, frischen Blattscheiden fein gehackt als Zutat für Suppen, Curry-, Fisch-, Schalentier- oder Hähnchengerichte. Auch gut als Kräutertee. Zitronellgras ist eine tropische Pflanze, die viel Licht und Wärme braucht. Verträgt leichtes Austrocknen, Temperatur mindestens 15°C.

F **Cymbopogon citratus**

La citronnelle (Cymbopogon citratus) a été utilisée depuis de nombreuses décennies dans la préparation culinaire en Asie et en Amérique latine pour donner un goût de citron aux aliments. On peut l'utiliser finement haché dans la préparation de soupes, de poissons, de crustacés, de volailles et de plats à base de curry. On peut aussi l'utiliser comme en infusion. La citronnelle est une plante tropicale qui demande beaucoup de luminosité et de la chaleur. Supporte un léger dessèchement et une température minimum de 15°C.