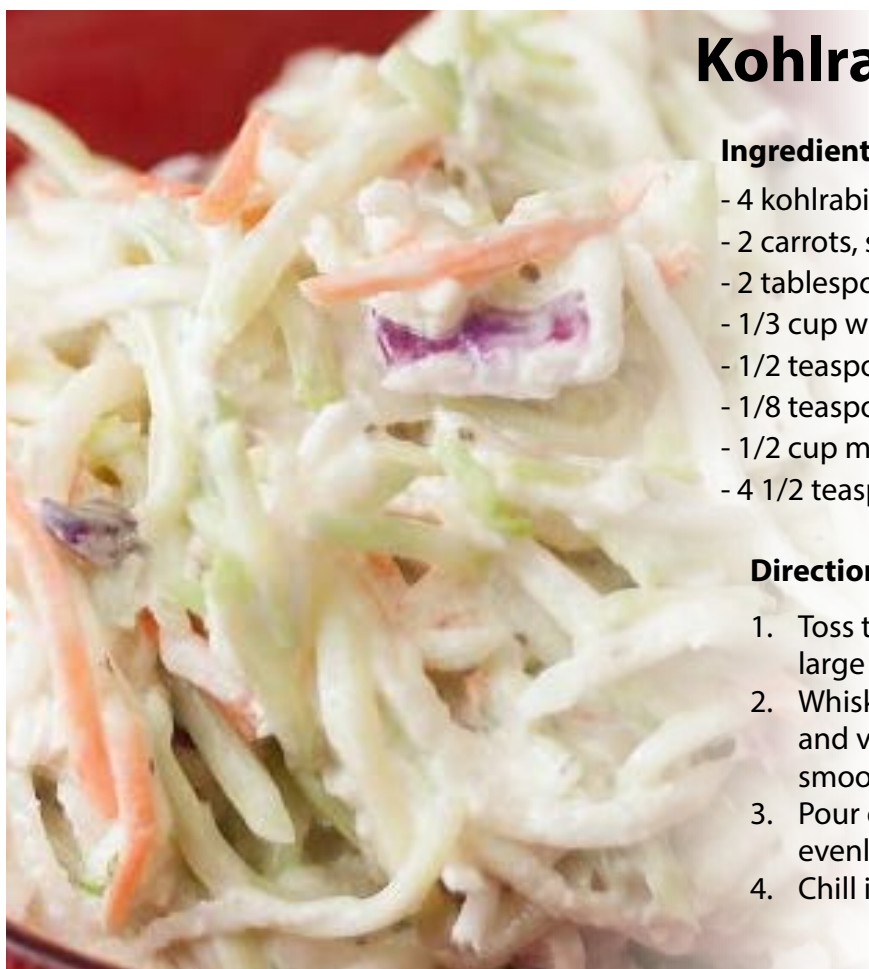




Kohlrabi

Preparation: Kohlrabi is a member of the cabbage family and can be eaten raw or cooked. (It tastes like a mild radish) Most people eat the bulbous bottom, but the entire kohlrabi plant is actually edible. The skin can be white, light green, or bright purple.

Storage: Use the leaves and stalks immediately, or at least within a few days. Then scrub the kohlrabi bulbs clean, wrap them loosely in a plastic or paper bag, and refrigerate until you're ready to use them. Fresh kohlrabi will last up to several weeks in the fridge.



Kohlrabi and Carrot Slaw

Ingredients:

- 4 kohlrabi bulbs, peeled and grated or thinly sliced
- 2 carrots, sliced thin
- 2 tablespoons minced fresh onion
- 1/3 cup white sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1/8 teaspoon ground black pepper
- 1/2 cup mayonnaise
- 4 1/2 teaspoons apple cider or white vinegar

Directions:

1. Toss the kohlrabi, carrot, and onion together in a large bowl.
2. Whisk the sugar, salt, pepper, mayonnaise, and vinegar together in a separate bowl until smooth.
3. Pour over the cabbage mixture and stir to coat evenly.
4. Chill in refrigerator 1 hour before serving.



Kohlrabi

Preparación: Kohlrabi es un miembro de la familia de la col y se puede comer crudo o cocido. (Sabe a rábano suave) La mayoría de las personas comen el fondo bulboso, pero toda la planta de colinabo es realmente comestible. La piel puede ser blanca, verde claro o púrpura brillante.

Almacenamiento: Use las hojas y los tallos de inmediato, o al menos dentro de unos días. Luego frote los bulbos de colinabo limpios, envuélvalos sin apretar en una bolsa de plástico o papel, y refrigere hasta que esté listo para usarlos. El colinabo fresco durará hasta varias semanas en la nevera.



Kohlrabi y repollo zanahoria

Ingredientes:

- 4 bulbos de colinabo, pelados y rallados o en rodajas finas
- 2 zanahorias, en rodajas finas
- 2 cucharadas de cebolla fresca picada
- 1/3 taza de azúcar blanco
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/2 taza de mayonesa

Direcciones:

1. Mezcle el kohlrabi, la zanahoria y la cebolla en un tazón grande.
2. Mezcle el azúcar, la sal, la pimienta, la mayonesa y el vinagre en un recipiente aparte hasta que quede suave.
3. Vierta sobre la mezcla de kohlrabi y revuelva para cubrir uniformemente.
4. Enfríe en el refrigerador 1 hora antes de servir.