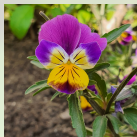


Eetbare bloemenkaart



Viooltje

Zacht, zoet.
Voor desserts en
salades.



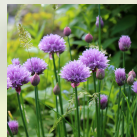
Goudsbloem

Licht pittig,
goed in
rijstgerechten
of salades



Oost-Indische Kers

Pittig en peperig,
eetbare bloemen
én bladeren.



Bieslookbloem

Uichtig van smaak,
decoratief en lekker



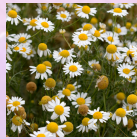
Lavendel

Bloemige, sterke smaak,
ideaal in zoetheiden
of als infusie



Roos

Zoet tot kruidig,
vooral geurige soorten
zijn eetbaar



Kamille

Lichtzoet en
rustgevend, maar
overheerst snel.



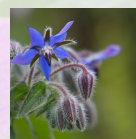
Korenbloem

Mild van smaak,
vooral decoratief.



Vlierbloesem

Zoetig van smaak.



Komkommerkruid

Komkommerachtige
smaak. Heel decoratief.



Courgettebloem

Mild van smaak.
Vooral decoratief.
Wordt vaak gevuld
met een pesto.



Paardenbloem

Licht bitter, zowel bloem
als blad eetbaar. De
losse bloemetjes zijn
zoetig.



Saliebloem

Aards en kruidig.
Kan overheersen.



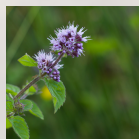
Tijmbloem

Aromatisch



Basilicumbloem

Milde basilicumsmak



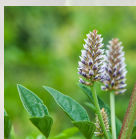
Muntbloem

De bloemen
hebben een milde
muntmaak.
Ook heerlijk in
drankjes en siropen.



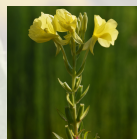
Hondsdrif

Aards, kruidig en licht
muntachtig, met een
bittere ondertoon. Kan
snel overheersen.



Droplant

Zoet en uitgesproken
naar anijs of drop,
vooral in de
bladeren, maar ook
in de bloemen



Teunisbloem

Licht zoet en fris,
met een zachte
structuur



Kaasjeskruid

Milde smaak, vooral
heel decoratief.

