

Groente *bewaartips*

<i>Andijvie</i>	2 dagen	4-7 graden	Koelkast (plastic zak met gaatjes)
<i>Aubergine</i>	5-7 dagen	Kamertemperatuur	Koele, droge plek
<i>Bieten</i>	4 weken	Kamertemperatuur	Koele en droge plek
<i>Bladgroenten</i>	1-2 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Bleekselderij</i>	7 dagen	3-4 graden	Koelkast (wikkel in vochtig keukenpapier)
<i>Bloemkool</i>	7-10 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Boerenkool</i>	3-5 dagen	4-7 graden	Koelkast met stronk
<i>Broccoli</i>	3-5 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Chinese kool</i>	7 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Courgette</i>	5-7 dagen	Kamertemperatuur	Koele, droge plek
<i>Gekookte bieten</i>	2 dagen	Kamertemperatuur	Koele, droge plek
<i>Gesneden boerenkool</i>	1-2 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Gember</i>	3 weken	4-7 graden	Koelkast
<i>Gesneden groente</i>	Dezelfde dag	4-7 graden	Koelkast
<i>Komkommer</i>	1-2 weken	Kamertemperatuur	Koele, droge plek
<i>Radijs</i>	5 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Paddenstoelen</i>	3 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Paprika</i>	5-7 dagen	Kamertemperatuur	Koele, droge plek
<i>Prei</i>	3 weken	4-7 graden	Koelkast
<i>Savooikool (= groene kool)</i>	7 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Sperziebonen</i>	3-5 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Sla</i>	2 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Spruiten</i>	7 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Tomaten</i>	1-2 weken	Kamertemperatuur	Koele, droge plek
<i>Ui</i>	2 maanden	Kamertemperatuur	Koele en droge plek
<i>Verse kruiden</i>	5-7 dagen	4-7 graden	Koelkast, wikkel in een vochtige doek.
<i>Voorverpakt</i>	THT op verpakking	4-7 graden	Koelkast
<i>Winterpeen</i>	5-7 dagen	Kamertemperatuur	Koele, droge plek
<i>Witte/groene/rode kool</i>	7 dagen	4-7 graden	Koelkast
<i>Wortel</i>	3-5 dagen	Kamertemperatuur	Koele, droge plek