

Dille (*Anethum graveolens*)



De permacultuur tuin:

Dille is net als haar familieleden anijs, venkel, komijn, koriander en karwij een geurige insectentrekker. Dus als je de biodiversiteit een warm hart toedraagt, mag de dille niet ontbreken. De plant is op verschillende plaatsen op d'n Hof te vinden en zaait zich gemakkelijk uit. Het is een een-jarig kruid dat de voorkeur geeft aan een zonnige plek, een beschut voor harde wind. Wanneer je twee maal zaait, in het voorjaar en in de zomer, dan heb je tot diep in de herfst een vers voorradje.

De keuken

Dille is heerlijk bij sla, komkommer, tomaat en vlees- en visgerechten, in yoghurt saus en in chutneys.

De kruidengeneeskunde:

Kruidenthee van dille zorgt voor een goede nachtrust en verzacht maagpijn en andere buikklachten.