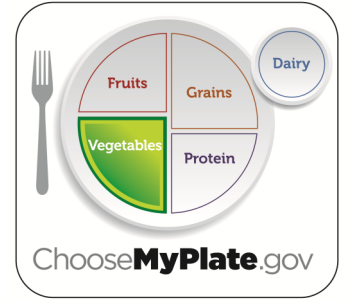
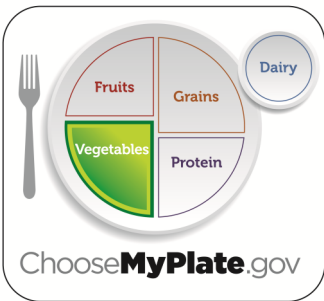


Celery/Apio

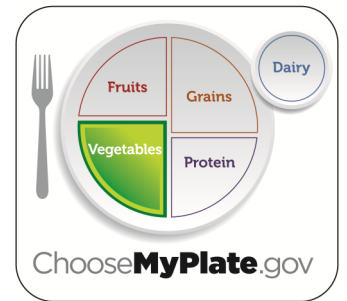


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕

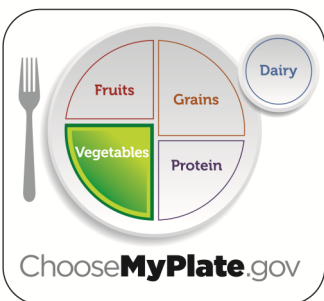


Celery/Apio

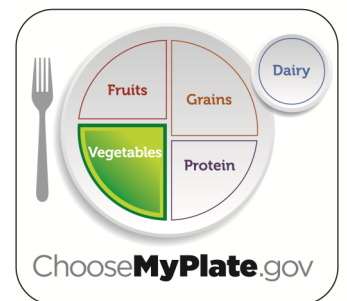


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕



Celery/Apio



Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

- Chop celery and add to a pot of water with onions, carrots, and your favorite herbs. Simmer for an hour or longer to make your own vegetable broth. Other stalks can be used as an aromatic base for your favorite soup.

- Cut celery stalks into sticks. Dip in peanut butter, hummus, or your favorite dressing or dip for a crispy snack. Try making your own ants on a log with peanut butter and raisins!

- Chop greens and thinly slice stalk to add to your favorite salad or as a garnish.



- Chop celery and add to a pot of water with onions, carrots, and your favorite herbs. Simmer for an hour or longer to make your own vegetable broth. Other stalks can be used as an aromatic base for your favorite soup.

- Cut celery stalks into sticks. Dip in peanut butter, hummus, or your favorite dressing or dip for a crispy snack. Try making your own ants on a log with peanut butter and raisins!

- Chop greens and thinly slice stalk to add to your favorite salad or as a garnish.



- Chop celery and add to a pot of water with onions, carrots, and your favorite herbs. Simmer for an hour or longer to make your own vegetable broth. Other stalks can be used as an aromatic base for your favorite soup.

- Cut celery stalks into sticks. Dip in peanut butter, hummus, or your favorite dressing or dip for a crispy snack. Try making your own ants on a log with peanut butter and raisins!

- Chop greens and thinly slice stalk to add to your favorite salad or as a garnish.

- Corte el apio y agregue a una olla de agua con cebollas, zanahorias y sus hierbas favoritas. Cocine a fuego lento durante una hora o más para hacer su propio caldo de verduras. Otros tallos se pueden utilizar como una base aromática para su sopa favorita.

- Corte los tallos de apio en palos. Acompañe con mantequilla de maní, hummus, o su aderezo o “dip” favorito para un bocadillo crujiente. ¡Intente hacer sus propias “hormigas en un tronco” con mantequilla de maní y pasas!

- Cortar las hojas verdes del apio en pedazos y rebane un tallo finamente para agregar a su ensalada preferida o como adorno.

- Corte el apio y agregue a una olla de agua con cebollas, zanahorias y sus hierbas favoritas. Cocine a fuego lento durante una hora o más para hacer su propio caldo de verduras. Otros tallos se pueden utilizar como una base aromática para su sopa favorita.

- Corte los tallos de apio en palos. Acompañe con mantequilla de maní, hummus, o su aderezo o “dip” favorito para un bocadillo crujiente. ¡Intente hacer sus propias “hormigas en un tronco” con mantequilla de maní y pasas!

- Cortar las hojas verdes del apio en pedazos y rebane un tallo finamente para agregar a su ensalada preferida o como adorno.

- Corte el apio y agregue a una olla de agua con cebollas, zanahorias y sus hierbas favoritas. Cocine a fuego lento durante una hora o más para hacer su propio caldo de verduras. Otros tallos se pueden utilizar como una base aromática para su sopa favorita.

- Corte los tallos de apio en palos. Acompañe con mantequilla de maní, hummus, o su aderezo o “dip” favorito para un bocadillo crujiente. ¡Intente hacer sus propias “hormigas en un tronco” con mantequilla de maní y pasas!

- Cortar las hojas verdes del apio en pedazos y rebane un tallo finamente para agregar a su ensalada preferida o como adorno.