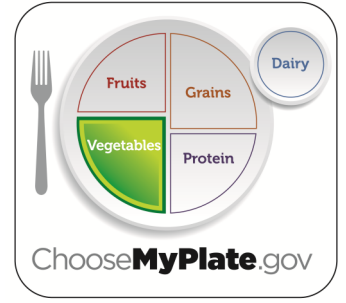
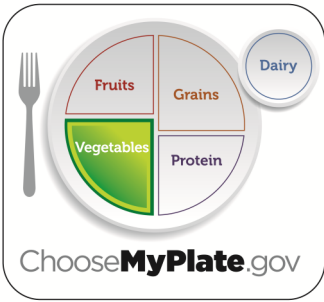


Collard Greens/Berzas

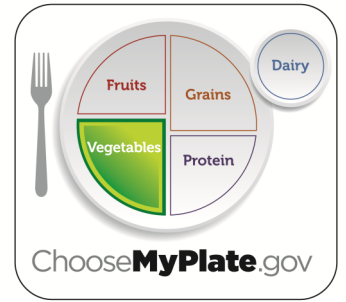


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕

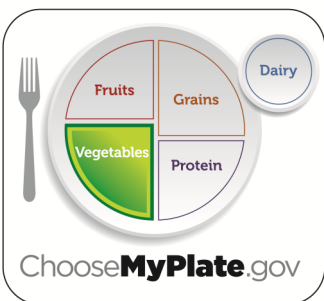


Collard Greens/Berzas

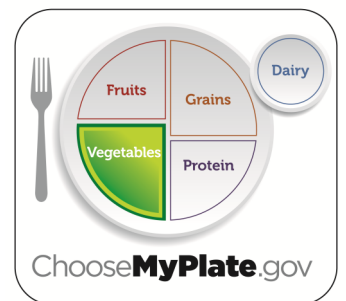


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕



Collard Greens/Berzas



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

- Remove leaves from thick stalk and roughly chop collard greens. Sauté with olive oil and your favorite herbs and spices.
- Combine chopped collard greens with your favorite beans, veggies, herbs, and spices. Simmer for a hearty bowl of beans and greens.
- Roll the raw greens into one bunch and slice into ribbons. Add your favorite dressing and nuts for a winter salad!

- Retire las hojas del tallo grueso y pique las berzas. Saltear con aceite de oliva y sus hierbas y especias favoritas.
- Combine las berzas picadas con sus frijoles favoritos, verduras, hierbas y especias. Cocine a fuego lento para un plato fuerte de frijoles y verduras.
- Rodar las berzas crudas en un manojo y rebanar en cintas. ¡Añada su aderezo y nueces preferidas para una ensalada de invierno!



- Remove leaves from thick stalk and roughly chop collard greens. Sauté with olive oil and your favorite herbs and spices.
- Combine chopped collard greens with your favorite beans, veggies, herbs, and spices. Simmer for a hearty bowl of beans and greens.
- Roll the raw greens into one bunch and slice into ribbons. Add your favorite dressing and nuts for a winter salad!

- Retire las hojas del tallo grueso y pique las berzas. Saltear con aceite de oliva y sus hierbas y especias favoritas.
- Combine las berzas picadas con sus frijoles favoritos, verduras, hierbas y especias. Cocine a fuego lento para un plato fuerte de frijoles y verduras.
- Rodar las berzas crudas en un manojo y rebanar en cintas. ¡Añada su aderezo y nueces preferidas para una ensalada de invierno!



- Remove leaves from thick stalk and roughly chop collard greens. Sauté with olive oil and your favorite herbs and spices.
- Combine chopped collard greens with your favorite beans, veggies, herbs, and spices. Simmer for a hearty bowl of beans and greens.
- Roll the raw greens into one bunch and slice into ribbons. Add your favorite dressing and nuts for a winter salad!

- Retire las hojas del tallo grueso y pique las berzas. Saltear con aceite de oliva y sus hierbas y especias favoritas.
- Combine las berzas picadas con sus frijoles favoritos, verduras, hierbas y especias. Cocine a fuego lento para un plato fuerte de frijoles y verduras.
- Rodar las berzas crudas en un manojo y rebanar en cintas. ¡Añada su aderezo y nueces preferidas para una ensalada de invierno!