

Japanse duizendknoop

De exoot die niet met gif bestreden hoeft te worden!

Ze zijn overal langs wegen, in tuinen en op vervallen stukken grond. Dan heb ik het over de Japanse duizendknoop, de kruid die niemand terug weet te dringen. Gemeentes weten niet wat ze ermee aan moeten. Ze schoffelen het weg, spuiten ze plat of zetten de de fik erin. De exoten zijn niet weg te krijgen zonder de natuur en het milieu te beschadigen. Wat ze niet weten is dat deze plant in zijn jonge fase erg goed eetbaar is.

Japanse duizendknoopmoes klaar- maken als rabarbermoes



Op de foto is een stengel te zien met een groene kleur en rode blaadjes.

Wanneer je deze stengels ziet verschijnen kan je ervan uitgaan dat er meer komen. Pluk ze of snij ze af, was ze vervolgens goed met water.

Na het wassen kunnen de stengels in stukjes worden gesneden. Dan kunnen de stukjes in een pan met een klein laagje water gekookt worden.

Rustig laten koken en blijven roeren. Je kunt suiker en kaneelpoeder toevoegen om de smaak minder zuur te maken.

Daarna kan de moes overal bij gebruikt worden: bij een toetje of zoals ik deed bij het ontbijt en de havermout.



De moes is erg gezond en zo makkelijk te maken.

Onthoud dat sommige exoten bestreden kunnen worden door ze te verwerken als wildplukdelicatesses en niet met gif!!

Jochem Hagoort



Eigen uitgave 7-blad:

