

Jochem schrijft...

Lekkere soep van het knopkruid

Er zijn veel wilde eetbare planten die in de soep kunnen worden gebruikt.

Denk hierbij aan de melganzenvoet of brandnetel.

Weinig mensen kennen de heerlijke smaak van knopkruid. Dat klopt wel, want je ziet de plant vaak over het hoofd. Het groeit op plaatsen zoals akkers en volktuinen. Dus plekken waar mest van de koeien aanwezig is. Hier groeien deze planten erg goed. De vraag is nu: hoe ziet de plant eruit?



Het is een grote groene plant met mooie bladeren en een klein lief bloemetje. Het bloemetje ziet er een beetje uit als een madeliefje, alleen heeft deze hele kleine witte blaadjes. De gele binnenkant van de bloem valt goed op.

Nu weet je hoe deze plant eruit ziet en waar je hem kan vinden, je wilt nu ook weten wat je er mee kunt maken.

Dat is namelijk hele lekkere soep dat je kan maken op deze manier:

Wat heb je nodig voor een lekkere knopkruidsoep?

- 1 pan vol met knopkruid bladeren en bloemen
- 4 aardappels
- 1 ui
- 1 bouillionblokje

- zout en peper
- 750 cl water
- crème fraîche

Een staafmixer heb je ook nodig.

De bereiding:

Snijd de ui in blokjes en bak ze kort
Maak ondertussen de bouillon warm
Snij de aardappels in kleine blokjes

Voeg de gehakte wilde groente, crème fraîche, de aardappelblokjes en de knopkruid toe aan de bouillon.

Laat de soep 20 minuten koken tot je de aardappels kunt prakken.

Mix daarna met een staafmixer alles door elkaar.

Als de soep geen brokjes meer heeft heb je het goed gemaakt.



Nu kan je lekker smikkelen!

Eet smakelijk!

Onthoud dat eten uit de natuur dichterbij is dan je denkt.

Jochem Hagoort



JOCHEM HAGOORT

WILDPLUKGIDS PROJECT 7-BLAD
