

Jochem schrijft...



Wilde kruidenboter

In deze tijd van het jaar zijn er veel planten die met hun blad boven de grond groeien.

Vooraf de planten met een sterke ui- of knoflook-achtige geur. Dan heb ik het uiteraard over de look-soorten.

Onder deze soorten kennen we allemaal de bieslook uit de supermarkt. Gelukkig zijn er ook wilde looksoorten in de natuur te vinden. Denk hierbij aan: slangenlook, look-zonderlook en de daslook.

Dat zijn allemaal soorten die sterk naar knoflook ruiken of smaken. Door deze eigenschap zijn de planten goed bruikbaar in de salades en kruidenboter.

Je weet altijd zeker dat je met een looksoort te maken hebt als het naar knoflook of ui ruikt. Dat kun je je bijna niet in vergissen.

Je kunt de hele plant opeten, zowel de bloemen als de bladeren en de stengel.

Na het plukken was je ze goed en snijd je ze heel klein.

Daarna roer je de plantenstukjes door roomboter.

Let wel op dat je roomboter goed smeerbaar is. Anders kun je de plantenstukjes er niet doorheen roeren. (Leg daarom een pakje roomboter een poosje in een kom op kamertemperatuur.)



Daarna kun je er met een brandnetelsoepje en stokbrood heerlijk van genieten.



Eet smakelijk!

Jochem Hagoort

