



KRUIDEN IN TUIN & KEUKEN

KEUKENKRUIDEN KWEKEN
EN VERWERKEN IN LEKKERE GERECHTEN

Kruiden Claus
Michiel Van Colenberghe

Lannoo

Inhoud

	8	Interview
	14	Kruiden in de tuin
	20	Basisrecepten
Artisjok	22	
	24	Salade van artisjok, kruidensalade, Parmezaanse kaas en ansjovis
Bergamot	26	
	28	Opgelegde haringfilets met bieten, bergamot en yoghurt
Bieslook	30	
	32	Inktvis met venkel, tomaat, bieslook en olijf
Bladvenkel	34	
	36	Bladerdeegtaartje met kerstomaat, ricotta en bladvenkel
Bloedzuring	38	
	40	Gegrilde groene asperges, geitenkaas, bloedzuring en honingvinaigrette
Brave hendrik	42	
	44	Risotto met brave hendrik en bospaddenstoelen
Citroenmelisse	46	
	48	Butternutsoepje met citroenmelisse, gebakken coquilles en kokoschuim
Citroenverbena	50	
	52	Versgebakken madeleines met citroenverbena
Daslook	54	
	56	Aspergesoep met daslook, erwt en mimosa van ei
Dille	58	
	60	Mi-cuit van zalm, blanke botersaus met appel en dille
Droptagetes	62	
	64	Frambozentaartje met banketbakkersroom van droptagetes
Engelwortel	66	
	68	Worteltaart met engelwortel
Gembermunt	70	
	72	Lamskroontje in het groen met gembermunt
Hyssop	74	
	76	Gehaktballetjes met tomatencompote en hyssop
Japanse waterpeper	78	
	80	In de oven gegaarde gamba's met Japanse waterpeper en limoen
Kaapse look	82	
	84	Burrata met Kaapse look en eetbare bloemen
Lepelblad	86	
	88	Gegrilde scharrelkip met kwark, courgette, lepelblad en rode ui

Mandarijnsalie	90	
	92	Tagliatelle met sinaasappelsaus, kokkels en mandarijnsalie
Marjolein	94	
	96	Gegrilde courgette en aubergine met mozzarella en marjolein
Mierikswortel	98	
	100	Gebrande bloemkool met gezouten vinaigrette en mierikswortel
Muntverbena	102	
	104	Groenekruidencouscous met muntverbena, feta en tomaat
Olijfkruid	106	
	108	Chocolademousse met olijfkruid en zeezout
Par-cel	110	
	112	Hollandse maatjes met aardappelsalade, tomaat en par-cel
Peterselie, platte	114	
	116	Rode poon met peterseliegremolata en kasteelaardappelen
Pimpernel	118	
	120	Tataki van rund met pimpernelsalade
Pompelmoesmunt	122	
	124	Citroenmousseline met citrussoorten, pompelmoesmunt en meringue
Rode klaverzuring	126	
	128	Braambes met yoghurt en klaverzuring
Rozemarijn	130	
	132	Auberginekaviaar met rozemarijn
Rucola	134	
	136	Gepocheerd scharrelei met rucola, geplette aardappel en mousselinesaus
Saffraankrokus	138	
	140	Kabeljauw met saffraansaus, mosselen en jonge prei
Sinaasappeltijm	142	
	144	Flan karamel met sinaasappeltijm
Tijm	146	
	148	Gegrilde witte pens met tijm, brioche en yacon
Warmoes	150	
	152	Tomahawk van varken met ravigottesaus, warmoes en spinazie
Winterpostelein	154	
	156	Carpaccio van rund met duxelle van champignon en postelein
Zeelavas	158	
	160	Tartaar van zalm met groene appel, zeelavas en radijs
Zoete aardappel	162	
	164	Gevulde zoete aardappel met kruidige hummus en chips





Leven volgens het ritme van de seizoenen

Interview met Lode Claus en Michiel Van Colenberghe

WINTER	LENTE	ZOMER	HERFST
DECEMBER	MAART	JUNI	SEPTEMBER
JANUARI	APRIL	JULI	OKTOBER
FEBRUARI	MEI	AUGUSTUS	NOVEMBER

Wat betekent de winterperiode voor jullie?

MICHEL 'De wintermaanden zijn voor mij een periode van gezellige diners bij de open haard. Dan serveer ik fijne hapjes gevolgd door een lekker winters menu, denk aan een gepocheerd eitje of een stukje wild. In de keuken werk ik met de kruiden die ik eerder heb gesnoeid en gedroogd. In die periode spring ik ook bij als interim-leerkracht op de hotelschool Spermalie in Brugge, waar ik ook mijn opleiding gevolgd heb.'

LODE 'Ook op de kwekerij is het in de winter iets rustiger, want de planten gaan dan in winterrust, waardoor ik tijd heb om mij te focussen op de voorbereidingen voor het voorjaar.

Ik pluis zaadcatalogi uit om nieuwe soorten te zoeken, selecties te maken en bestellingen te plaatsen. Zo komen de zaden netjes op tijd aan om in de vroege lente te kunnen starten met zaaien.

Naast het plaatsen van bestellingen maak ik ook de teeltplanning op voor bewortelde stekken en zaailingen, in vaktaal: "jongplanten". Courante soorten koop ik in binnen- en buitenland en garanderen continuïteit en variatie gedurende de lente- en zomermaanden.

Met behulp van statistieken, trends én buikgevoel maak ik een inschatting van aantallen en soorten. Ik probeer zelf ook bewust nieuwigheden te promoten. De teeltplanning vertaalt zich in wekelijkse leveringen; de jongplanten moeten immers idealiter binnen de week na levering worden opgepot.

Kort na Nieuwjaar start ik met het oppotten van een grote variatie aan aardbeiplanten. De koude deert deze planten niet: ze blijven relatief in rust tot de eerste lentezon. Dan ontluiken de blaadjes en groeit het verlangen naar de eerste oogstbare aardbei rond mei.'

Na de lange winter breekt dan eindelijk de lente aan! De natuur ontwaakt uit haar winterslaap en overall zie je nieuw leven verschijnen, ook op de kwekerij. Wat betekent dit voor jou, Lode?

LODE 'Eind januari, begin februari is er al heel wat bedrijvigheid in de aanleg van – eetbare – tuinen en parken. De daslook ontluikt en de winter ebt stilaan weg, de dagen worden langer en de voorraadlijst groeit aan. Wekelijks wordt een update gemaakt van de beschikbare soorten; vanaf januari tot midden mei groeit het aanbod tot 250 à 300 soorten. Tuincentra en andere retailers plaatsen al de eerste bestellingen om de honger van de doorgewinterde moestuinier te stillen. Vanaf midden februari wordt het op de kwekerij steeds drukker. We planten, zaaien, maken de eerste grote bestellingen klaar en verwelkomen onze klanten voor het particuliere verkoopseizoen. Het is een ontzettend dynamische periode, met een constante stroom van nieuwe aanplant die water, voeding en snoeiwerk nodig heeft.'

'Wanneer de eerste zonnestralen zich eenmaal aandienen en de vorst wat achterwege blijft, 'ontwaakt' elke



groenliefhebber. Klanten van zowel groot- als kleinhandel plaatsen vol enthousiasme hun bestellingen. Onze vaste werknemers moeten een versnelling hoger schakelen en seizoenswerkkrachten uit binnen- en buitenland worden aangetrokken. Transportfirma's komen en gaan, de boekhouding draait op volle toeren. Iedere ochtend is er een briefing om de taken te verdelen en de gehele organisatie in goede banen te leiden.'

Voel jij de lentekriebels ook in jouw werk, Michiel?

MICHEL 'In de lente is het voor mij als cateraar altijd wat rustiger. Mensen maken plannen voor de zomer, dus ik ben vooral bezig met offertes, planningen en het ontnemen van zorgen bij mijn klanten. Ook is dit hét moment om er thuis te zijn voor mijn gezin en wat extra taakjes op mij te nemen. Daarnaast is de lente voor mij de periode om op zoek te gaan naar nieuwe inspiratie door veel uit eten te gaan en nieuwe gerechten te bedenken. Ik word vaak 's nachts wakker met nieuwe ideeën, die ik meteen opschrijf in het notitieboekje naast mijn bed. De volgende dag schrijf ik

het verder uit en plan ik een "testdag" om alle nieuwe ideeën uit te proberen. Zo heb ik tegen de zomer mooie en nieuwe voorstellen voor de feesten van mijn klanten.' 'Mijn kruidentuin ligt er in de lente nog verlaten bij. Dit is dus het goede moment om alles klaar te maken voor nieuwe plantjes: ik beslis wat ik ga veranderen en waar ik meer van nodig heb. Midden april plant ik alles aan, zodat ik in de drukste periode van het jaar veel kruiden en eetbare bloemen heb om te verwerken in gerechten. In de lente verlang ik ook naar de eerste aardbeien bij mijn ouders in Zulte of naar de eerste asperges! Langsgaan bij lokale boeren inspireert mij om nieuwe creaties te bedenken en vooral te zien hoe gepassioneerd zij bezig zijn met hun job. Dat geeft mij een extra boost!'

En dan is ze daar, die mooie zomer! Alle hens aan dek voor jou, Michiel?

MICHEL 'Inderdaad. De zomer is de drukste periode van het jaar: communiefeesten, trouwfeesten, tuinfeesten, jubilea... noem maar op! Tijdens die drukke zomers,



Bladvenkel brons



Bladvenkel groen



150 CM



GOED WINTERHARD



ZONNIG



ZAND



KRUIDEN & GROENTEN

Bladvenkel

Bemesting

regelmaat
om de 4 weken
type
10-4-7
(Universeel)

Nederlandse naam

Latijnse naam

Franse naam

Engelse naam

Bladvenkel

Foeniculum vulgare

Fenouil 'Vert'

Fennel

Familie

Oorsprong

Type plant

Apiaceae

Middellandse Zeegebied

vaste plant

Wintervoorzorgen

geen

Tip van de kweker

Een dankbaar kruid om toe te voegen aan de plantentuin.

Hier spreken we over bladvenkel en niet over knolvenkel, die wellicht beter bekend is. Knolvenkel is eenjarig en wordt in de zomer gekweekt voor de verdikte bladbasissen.

Bij bladvenkel heb je twee types: de groenbladige en de paars-bronskleurige, die zeer decoratief is. De groene groeit iets hoger en forser dan de bronskleurige.

Allebei hebben ze ongeveer dezelfde smaak, maar ze kunnen vanwege hun kleur voor verschillende doeleinden worden ingezet.

Venkel kan al vroeg in het voorjaar, vanaf half maart, uitgeplant worden.

Bladvenkel is doorlevend. De bladeren, bloemen en zaden zijn te gebruiken in de keuken.

Voor gebruik snijd je de frisse, jonge blaadjes af. In de zomer gaat venkel doorschieten met bloemstengels tot 1 à 1,5 meter, luchtig en decoratief. De vlinders, vooral de koninginnenpages, en ook de bijen komen hierop af.

In de herfst sterven de bloemstengels af en kun je de zaden oogsten.

Tip van de chef

Probeer de combinatie van bladvenkel met aardbeien, super lekker!

	JAN	FEB	MAA	APR	MEI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEC
BEMESTING PERIODE			■	■				■	■			
BLOEI PERIODE						■	■	■	■			
OOGST PERIODE			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
VERMEERDEREN PERIODE			■	■	■	■						



5 TOT 9



BEPERKT



VIA ZADEN



STENGEL, BLAD, BLOEM



GEEL

Bladerdeegtaartje met kerstomaat, ricotta en bladvenkel

Voor 4 personen

- 1 vel bladerdeeg
- 250 g kerstomaten
(met verschillende kleurtjes)
- groene kruidenolie
(zie basisrecepten p. 20)
- 1 venkel
- 250 g ricotta
- pijnboompitten
- ½ teentje knoflook
- handvol bladvenkel, fijngesneden
- (zwarte) peper en zout

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Snijd een ronde vorm uit het bladerdeeg en leg die op een bakplaat met boterpapier.

Prik met een vork gaatjes in het deeg en leg er een ander boterpapier en een andere bakplaat bovenop.

Gaar 14 minuten in de oven en laat afkoelen.

Pel de kerstomaten door ze 15 seconden in kokend water te leggen.

Koel ze daarna in koud water; zo kun je ze gemakkelijk pellen.

Leg de gepelde tomaten in de groene kruidenolie om te marinieren.

Snijd de venkel heel fijn en meng met de ricotta, pijnboompitten, het teentje knoflook en het fijngesneden venkelblad.

Breng op smaak met peper en zout.

Schik de ricotta op het bladerdeegtaartje en leg er de gemarineerde tomaten op. Werk af met takjes bladvenkel, wat kruidenolie en zwarte peper.





30 CM



GOED WINTERHARD



HALFSCHADUW



ZAND-LEEM



POTTEN &
BLOEMBAKKEN

Bloed- en andere zuring

Bemesting

regelmaat
om de 4 weken
type
10-4-7
(Universeel)

Wintervoorzorgen

geen

Nederlandse naam

Zuring

Latijnse naam

Rumex

Franse naam

Oseille

Engelse naam

Sorrel

Familie

Polygonaceae

Oorsprong

Europa/Azië

Type plant

vaste plant

Tip van de kweker

'Terug van nooit weggeweest.' Zuring wordt al sinds eeuwen gebruikt. Vroeger gebruikten ze de zuringsoorten die ze vonden in de weilanden. Gekweekte zuring is echter fijner van smaak, groter en uniformer van blad. Zuring wordt veelal gezaaid, maar het nadeel hiervan is dat deze zuring snel doorschiet en in bloei komt.

De bloemloze zuring is aan te bevelen. Die is niet altijd makkelijk te vinden in de handel, maar als je hem eenmaal gevonden hebt, zit je voor jaren goed.

Bloemloze zuring wordt gekweekt van moederplanten die regelmatig gesplitst worden, dus alle verkregen planten zijn identiek aan de moederplant. Deze methode vraagt wel wat werk en kunde, maar is zeker de moeite waard.

Er zijn veel variëteiten:

- groene zuring met brede bladeren
- rode zuring, moeilijker te vinden, super van kleur
- bloedzuring of rood geaderde zuring, heel decoratief
- Spaanse zuring of zilverzuring, met mooie pijlvormige blaadjes, die smaakt naar appel, bes, snoep...

Tip van de chef

Gebruik de grote bladeren van bloemloze zuring als taco schelp om op te vullen met tartaar van zalm en appel.

	JAN	FE	MAA	APR	MEI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEC
BEMESTING PERIODE												
BLOEI PERIODE												
OOGST PERIODE												
VERMEERDEREN PERIODE												



5 TOT 9



BEPERKT



VIA ZAAIEN OF
SCHEUREN



BLAD



WIT/ROZE

Gegrilde groene asperges, geitenkaas, bloedzuring en honingvinaigrette

Voor 4 personen

- 20 groene asperges
- olijfolie
- peper en zout
- honing
- wittewijnazijn
- 1 sjalot, fijngesneden
- 8 plakjes gandraam
- 200 g geitenkaas
- handvol bloedzuring

Schil het onderste van de asperges en kook de asperges beetgaar in gezouten kokend water.

Laat ze afkoelen in koud water.

Wrijf de asperges in met olie en kruid met peper en zout en grill ze. Meng de honing met de wittewijnazijn en olijfolie tot je een mooie zoet-zuurbalans hebt.

Kruid bij met peper en zout en voeg er een fijngesneden sjalot aan toe.

Schik de asperges op een bord en leg er een paar plakjes gandraam op.

Leg er een paar stukjes geitenkaas op en lepel er wat vinaigrette over.

Werk af met blaadjes bloedzuring.

