



VERSMAN

eind juni 2009

DE ZOMER HEEFT ZICH AL RUIMSCHOOTS AANGEDIEND EN DAT IS FIJN VOOR DE KRUIDENTUIN. ILSE MAAKT VOOR ALLE MARKTEN BOSGEN MUNT, BASILICUM, SALIE, OREGANO, TIJM, BONENKRUID, KAMILLE, LAVAS EN NOG VEEL MEER... BIJNA IEDEREEN HEEFT WEL EEN FAVORIET KRUID VOOR BEPAALDE GERECHTEN OF VOOR THEE. VERRAS UZELF EENS MET EEN BOS TUINKRUIDEN DIE U NOOIT EERDER PROBEERDE!

IN DEZE 'GEWOONGOEDNIEUWS' DE SCHIJNWERPER OP BASILICUM.



BASILICUM

De groene basilicumsoort **Genovese** kennen de meeste mensen het best. We hebben op de tuinderij echter ook **Griekse** basilicum (fijner blad), basilicum '**Mammoth**' (heel grote, groene bladeren), een tweekleurige basilicum, de paarse basilicum **Opal** (die heerlijk sterk geurt en smaakt), **Mexicaanse** kaneelbasilicum, **Thaise** citroenbasilicum, kruidnagelbasilicum en basilicum '**Blue spice**' (geurt en smaakt naar citrus en vanille).



De naam basilicum stamt hoogstwaarschijnlijk af van het Griekse woord "basileus". Basileus betekent koning of koninklijk: basilicum wordt ook wel koningskruid genoemd. Het wordt in Zuid-Frankrijk al vanaf de 12e eeuw verbouwd. In Italië kon een dame door een pot basilicum voor haar ramen te zetten aangeven dat ze op vrijersvoeten wilde gaan, maar sommige Grieks-orthodoxe kerken gebruiken basilicumblaadjes om wijwater mee te bereiden. Welke betekenis mag het voor u hebben?!

De meeste mensen kennen het kruid in combinatie met pasta en pizza. Het smaakt echter ook heerlijk in allerhande salades en is een gouden combinatie met knoflook. Voeg basilicum altijd op

het laatste moment aan uw gerecht toe. Meekoken is uit den boze, want dat geeft veel smaakverlies! Beroemd is pesto, een Italiaanse saus voor verschillende pasta- en pizzagerechten, maar ook heerlijk in de soep of op geroosterd brood. Met de filopakketjes verwent u zichzelf of uw gasten bij een lunch of een zomers dinertje.

BASILICUMPESTO

45 gram basilicum, 4 tenen knoflook, 30 gram pijnboompitten, 4 eetlepels goede olijfolie, 2 eetlepels parmezaanse kaas, peper en zout naar smaak

Pel de knoflook. Pureer in een vijzel of keukenmachine de knoflook, pijnboompitten en basilicum. Voeg de kaas, zout en peper toe en roer er de olijfolie door. Als u het te dik vindt, kunt u wat extra olie toevoegen. Pesto is goed te bewaren door het onder een laagje olie te zetten. Ook invriezen is mogelijk.



FILOPAKKETJES MET GEITENKAAS EN BASILICUM

4 velletjes filodeeg (ontdooid), 1 bosje basilicum, 200 gram verse zachte geitenkaas, 2 eetlepels pijnboompitten, 1 eierdooier (losgeklopt), ca 75 gram olijfolie, zout en peper naar smaak

Haal de basilicumblaadjes van de takjes en snijd ze fijn. Meng dit met de geitenkaas, de pijnboompitjes en zout en peper naar smaak. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Spread de filodeegvellen open, bestrijk de binnenkant dun met eierdooier en snijd ze doormidden. Leg vier halve velletjes met de ingesmeerde kant naar boven en leg in het midden het geitenkaasmengsel. Dek af met de andere vier halve velletjes (ingesmeerde kant op het kaasmengsel) en druk de zijkanten rondom goed aan. Bestrijk de bovenkant van de pakketjes dun met olijfolie en leg er nog een paar pijnboompitjes op. Bak de filodeegpakketjes in 20 tot 25 minuten goudbruin.

Aan onze website wordt hard gewerkt. Op de open dag van 7 juni hebben we al over de schouder van de bouwer mee kunnen kijken en het wordt prachtig! We hebben goede hoop dat iedereen binnenkort op www.versman.nl kan kijken.