



VERSMAN

begin december 2009



WORTEL-SURPRISE

SINTERKLAAS WAS WEER IN HET LAND, DAT IS U VAST NIET ONTGAAN... BENT U NET ALS SINTS PAARD AMERIGO DOL OP WORTELS? EN WILT U OOK NÁ 5 DECEMBER NOG WEL EEN 'SURPRISE'? VERRAS UZELF EENS MET ÁNDERE WORTEL DAN DE WELBEKENDE ORANJE (WINTER)PEEN! EEN PAAR SUGGESTIES VAN ONZE KRAAM: WORTELPETERSELIE, SCHORSENEER, KLISWORTEL, PASTINAAK, PAARSE PEEN, GEMBERWORTEL, MIERIKSWORTEL, RETTICH...

LEES IN DIT NUMMER OVER DE WORTELPETERSELIE VAN ONZE BIO-BUUR CHRIS KEMPENAAR EN OVER DE UITERLIJKE TWEELING SCHORSENEER EN KLISWORTEL, DIE VAN BINNEN ZO VERSCHILLEND ZIJN. PAARSE PEEN EN PASTINAAK KWAMEN AL EENS AAN BOD IN HET NUMMER OVER LEIDSE HUTSPOT (OKTOBER).



WORTELPETERSELIE VAN DE BIO-BUREN

In de winter rijden we regelmatig naar bio-buur Chris Kempenaar. Hij kweekt in Leimuiden wortelpeterselie, spruitjes, winterpeen en pastinaak op zijn uitgestrekte bedrijf. De bodem daar langs het riviertje de Drecht bestaat voor bijna een kwart aan vruchtbare klei en is heel geschikt voor de teelt van wortel- en koolgewassen. Chris is zo'n karakteristieke landman, die jaar in jaar uit met



liefde doet waar hij het beste in is: spruiten en wortels gezond grootbrengen. Hij zaait de wortelgewassen in april en oogst ze in oktober. In zijn grote schuren bewaart hij al die wortels onder prima omstandigheden, zodat wij en u de hele winter kunnen genieten. De heerlijke geur van vooral pastinaken komt je tegemoet, als je de schuurdeur opendoet!

Chris scheidt er plezier in aan ons -streekgenoten- te leveren, want zijn oogst wordt voor het grootste deel geëxporteerd.

Wortelpeterselie (sommigen zeggen peterseliewortel of knolpeterselie) moet je even wassen en dun schillen. Met zijn aroma van peterselie is hij heerlijk om -in blokjes- mee te koken in soepen en stampotten. In Duitsland en Oost-Europa eet men gestoofde wortelpeterselie als groente en ook rauw, geraspt door een salade, smaakt hij prima. Zo'n stevige wortel blijft in de groentela van de koelkast soms weken goed, maar wedden dat u hem sneller opet?

SCHORSENEER EN KLISWORTEL

Schorseneer smaakt wat naar asperge. Als u bij het schillen handschoenen aantrekt, heeft u weinig last van het melkachtige sap dat vrijkomt. Eerst koken (15-25 min., afhankelijk van de dikte) en daarna pas schillen helpt ook. Wij vinden de bijnaam keukenmeidenverdriet dan ook niet van toepassing... Kliswortel ziet er uit als schorseneer, maar smaakt heel anders! Hij houdt, ook als-ie na 20 minuten koken gaar is, een stevige 'bite' en je proeft dat hij in aarde gegroeid is. Via de Japanse keuken werd hij in Nederland het eerst bij macrobioten bekend: een "yange" wortelgroente. In recepten met kliswortel kom je dan ook vaak oosterse smaakmakers als shoyu en koriander tegen.



AARDAPPELPUREE MET WORTELPETERSELIE

Deze puree is ook lekker als basis voor stampot met rauwe, groene bladgroente zoals raapstelen, andijvie of winterpostelein

800 g aardappels (bv. Raya), 300 g wortelpeterselie, scheut warme melk, klont zachte boter, peper, zout en nootmuskaat

Schil de aardappels en de wortelpeterselie en snijd beide in grove stukken. Kook ze in een laagje water samen gaar, giet af en bewaar evt. het kookwater. Pureer de aardappelen en wortelpeterselie en roer de melk en boter erdoorheen. Warm de puree goed door en voeg wat kookwater toe, als het te droog is. Breng op smaak met zout, peper en/of nootmuskaat.

CURRY VAN KLISWORTEL EN SPRUITJES

Naar een recept uit Smaakmakend, winter 2008.

400 g kliswortel, zout, 500 g spruitjes, olie, 1 ui, 3 eetlepels currypasta Balti (potje, te koop in natuurvoedingswinkel), 1 blik kokosmelk, 150 g gehakte cashewnoten, 2 eetlepels koriander of peterselie

Schil de kliswortels en snijd ze in plakjes, maak de spruitjes schoon. Kook de kliswortel in water met wat zout en doe de spruitjes er na 10 minuten bij. Kook dit samen nog een minuut of 5 en giet af. Snipper intussen de ui en verhit de olie in een braadpan of wok. Fruit hierin de ui met de currypasta een paar minuten zachtjes.

Voeg de kokosmelk toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de groenten toe en stoof het geheel nog 5 tot 10 minuten. Strooi de cashewnoten en de koriander of peterselie er vlak voor het opdienen op.

