

Salie - wat kun je ermee?

Jan A. Schulp, tuin H23

Die vraag kreeg ik van een medetuiner. Omdat salie een favoriet kruid van mij is had ik daar wel antwoorden op die ik ook graag met andere tuinders wil delen.

Eerst: het kweken. Zie dat je een plant krijgt die grote bladeren heeft, niet te snel in bloei schiet en een goed aroma heeft. Planten die makkelijk bloeien schieten vaak in aroma tekort. Zie of u de variëteit 'Berggarten' kunt krijgen; die bloeit helemaal niet en is fantastisch in de keuken. Maar ik heb tegenwoordig een onbenoemde variëteit die ook prima is.

Dan het gebruik. Onthoud: salie is een goede vriend van varkensvlees en van kool. Bij kool (alle soorten) gewoon een paar bladjes meekoken. Bij varkensvlees: gewoon tijdens het stoven of braden een paar blaadjes erbij. Als ze heel zijn gebleven: sierlijk over het vlees draperen.

Een heel lekker en eenvoudig gerecht is pasta met salieboter. Roer wat boter romig, meng met wat zout en met zeer fijn gesneden salieblaadjes en laat weer opstijven. Ben je aan het eten toe, zet dan een kleine soort pasta op (penne desnoods, maar liever kleiner: pennette of orzo). Terwijl de pasta kookt rasp je Parmezaanse kaas. Als de pasta gaar is giet je hem af, mengt in een voorverwarmde schaal direct de salieboter erdoor en kaas erover.

En dan: in ieder Italiaans kookboek kun je vinden: Saltimbocca - een soort blinde vink met salieblaadjes erin.

Eet smakelijk!

© Dr. J.A.Schulp