



KRUIDEN KWEKEN KOKEN

ALLES OVER KEUKENKRUIDEN EN HOE ZE
TE VERWERKEN IN HEERLIJKE GERECHTEN

Kruiden Claus
Michiel Van Colenberghe

Lannoo

Inhoud

	6	Kruiden Claus
	12	'What's in a name?' Net wel of niet?!
	15	Meststoffen
	16	Ik pluk nu de vruchten van al mijn uren op het veld
	20	Basisrecepten
Aardbei	23	
	24	Gemarineerde aardbeien met sinaasappelsap en oranjebloesem
Aardpeer	27	
	28	Carpaccio van coquilles, aardpeer en limoen
Ananassalie	31	
	32	Gepocheerde peer met ananassalie en witte chocolademousse
Basilicum	35	
	36	Goudbrasem met basilicum dressing en krulandijvie
Bonenkruid	39	
	40	Kabeljauw met snijboon, jus van bonenkruid en witte wijn
Chinese bieslook	43	
	44	Gegrilde groene asperges, salsa van tomaat en Chinese bieslook
Citroengras	47	
	48	Zeeuwse schelpjes, fregola sarda, citroengras en chilipeper
Citroentijm	51	
	52	Gegrilde sardines met ratatouille en citroentijm
Citroenverbena	55	
	56	Langoustine met cassoulet van lentegroenten en jus van citroenverbena
Citrustagetes	59	
	60	Salade van babykreeft met pompelmoes, citrustagetes en mosterdsla
Crosne	63	
	64	Buikspek met geroosterde crosnes, hazelnoot en verse kruiden
Franse dragon	67	
	68	Mechelse koekoek, jus van knolselderij en dragon
Dropplant	71	
	72	Tarte tatin van banaan met dropplant
Gember	75	
	76	Reuzengamba, zoetzure saus met gember
Honingverbena	79	
	80	Koud soepje van erwten met gerookt spek en honingverbena
Huacatay	83	
	84	Filet pur met chimichurri van huacatay

Kaffirlimoen	87	
	89	Gemarineerde perzik met kaffirlimoen, vanille-ijs en geschaafde amandelen
Kervel	91	
	92	Gevulde zeetong met duxelle van champignon, kervel en hazelnoot
Vietnamese koriander	95	
	96	Carpaccio van tonijn, avocado, gepofte puntpaprika, koriander en pijnboompitten
Kurkuma	99	
	100	Huisgemaakt pickles met varkenskotelet
Lavas	103	
	104	Gravad lax van zalm met lavas, tomaten en zure room
Lievrouwebedstro	107	
	108	Gepaneerd schelvishaasje met lievrouwebedstro
Mexicaanse dragon	111	
	112	Bouchot mosselen met jus van mexicaanse dragon, tomaat en witte wijn
Munt	115	
	116	Burrata met verse vijgen, limoenolie en munt
	116	Salade van courgette, munt, waterkers en Parmezaanse kaas
Oca	119	
	120	Geroosterde oca met olijfkruid en kerrie
Oerprei	123	
	124	Gegrilde oerprei, geitenkaas, kruidensalsa en walnoot
Oesterblad	127	
	128	Focacciatoast met gerookte paling, oesterblad en kruidenkaas
Oost-Indische kers	131	
	132	Tomatensoorten met pesto van Oost-Indische kers en feta
Rabarber	135	
	136	Rabarbertaartje met speculaas en vanille
Roomse kervel	139	
	140	Grijze noordzeegarnaal met witte asperges en roomse kervel
Salie	143	
	144	Lamsfilet met korst van salie en hazelnoot
Shiso	147	
	148	Hamburger met brioche, tzatziki en shiso
Wasabi	151	
	152	Tartaar van rund met mierikswortel, kapper, radijs en wasabi
Zeevenkel	155	
	156	Gestoomde vis met zeevenkel en kruiden
Zilverzuring	159	
	160	Salade van noordzeekrab met groene appel, radijs en zilverzuring
Zoethoutgras	163	
	164	Rode vruchten 'stroganoff' met zoethoutgras

Kruiden Claus

[kweken]; kwe.ken – (van planten) zaaien of poten en verzorgen

Het kweken van kruiden en andere eetbare planten is een ware familietraditie die teruggaat tot 1900. Overgrootvader **Adolf Claus** was de eerste in de rij 'Clausen' met groene vingers. De verwondering voor eetbaar groen bracht de jonge tuinier tot in Frankrijk, in die tijd een land 'bezaaid' met kastelen en 'impeccabele' kasteeltuinen. Als 'hofmeester' leerde hij er de kunst van het kweken: gezonde en voedzame groenten, smaakvolle en heilzame kruiden, verfijnde primeurgroenten en smakelijk klein fruit. Om de finesse van het druiven telen te leren, was een omzwerving via Overijse de kers op de taart. Terug in Kruishoutem, de bakermat van de 'Clausen', werd KRUIDEN CLAUS 1.0 opgestart. In een gesmede druivenserre midden in het centrum van 'Cruysem' groeiden de eerste uitzonderlijke eetbare gewassen. Adolf zocht en vond de beste zaden om de mooiste en lekkerste groenten, fruit en kruiden te kweken. Hij maakte naam en faam in de Hedekensdriesstraat en ver daarbuiten.

August Claus, zoon van Adolf, was de volgende in lijn die de passie voor eetbaar groen in de vingers had. De *primus perpetuus* van het Oudenaardse college gebruikte de Latijnse woordenschat liever niet voor medische of religieuze termen, maar wel voor het benoemen van de wonderen der natuur: kruiden, vergeten groenten, fruit, eetbare bloemen... Ondanks de moeilijke (na)oorlogse jaren bleef August gepassioneerd en volhardend: de druivenserras en stenen potjes van vader Adolf werden gekoesterd en vakkundig gevuld met alle mogelijke gewassen voor moes- en kruidentuin. De innovativiteit en vindingrijkheid uitten zich in de uitvinding van een nieuwe soort bloempot. Eureka August!

Christian Claus, inmiddels de derde zoon op rij met groene vingers, zette de familietraditie nog meer en groter op de kaart. Als eerste en enige échte gespecialiseerde kruidenkweker in België oogstte hij veel lof. Zelfs minister Lavens was in 1976 danig onder de indruk van de Kruishoutemse tuinier dat er een speciale ereprijs werd uitgereikt als blijk van appreciatie. Aan ambitie en visie ontbrak het de jonge Christian niet.

Ervaar de passie

Hij bouwde en vernieuwde de kwekerij in het centrum van Kruishoutem en liet het assortiment eetbare planten verder aangroeien tot boven de driehonderd verschillende soorten. Om verdere groei te realiseren zocht en vond de derde zoon op rij een nieuwe locatie aan de voet van de Vlaamse Ardennen. Nieuwe bedrijfsgebouwen werden opgetrokken en ook de toekomst was toen al verzekerd. De jongste zoon Lode werd in 1987 als 'bloemenkind' gedoopt, een voorbode van zijn eerste stappen in de voetsporen van vader Christian 25 jaar later?

Zoals grootvader August trok **Lode** naar een college. Verdere studies in Gent en Brussel zorgden dan wel voor een brede economische en juridische kennis, maar ook bij de vierde generatie Clausen kreeg de passie voor eetbaar groen intussen de bovenhand. Vol enthousiasme ging Lode bij vader Christian in de leer. KRUIDEN CLAUS 4.0 werd een feit. De fundamenten van drie generaties noeste arbeid – vindingrijkheid en gedegen kruidenkennis – geven de jongste telg de kans om de familietraditie voort te zetten. Naast de verkoop van eetbare planten werden de laatste jaren ook tal van verbrede activiteiten opgestart.

Geleide bedrijfsbezoeken, inspirerende voordrachten, educatieve arrangementen, kruidige workshops en gekruide lunches of diners op hoog culinair niveau maken van kruidenkwekerij Claus dé belevenisplek bij uitstek om alle zintuigen te prikkelen.

en deel de vreugde
voor eetbaar groen











'What's in a name?' Net wel of niet?!

'That which we call a rose by any

Naamgeving is bij het uitzoeken van kruiden (wel degelijk) van groot belang. De voertaal in de plantenwereld is Latijn. Van oudsher krijgen alle planten immers een Latijnse benaming en die Latijnse benaming wordt vandaag nog steeds gebruikt door (professionele) plantenliefhebbers, bijvoorbeeld in de handel van planten (import/export, tuinaanleg...). De Latijnse naam van de plant is immers de enige 'echte' naam en laat geen verwarring toe, ook niet bij taalverschillen.

Door de jaren heen zijn echter heel veel kruiden (verkeerdelijk) vertaald vanuit de Latijnse benaming, wat tot vandaag voor veel misvattingen/verwarring zorgt.

Zo worden marjolein en oregano vaak door en naast elkaar gebruikt, maar in feite duiden ze eenzelfde (soort) kruid aan, het kruid met de Latijnse naam *Origanum vulgare*. Wellicht ontstond de verbastering/verwarring bij de vertaling naar het Frans (*origan*) en zo verder naar het Nederlandse oregano.

Verder wordt ook te vaak verwezen naar/gesproken over *verveine* in de context van citroenverbena (*verveine* is de Franse benaming voor citroenverbena – een kruid met een heerlijke citroengeur en -smaak), maar wordt dan verkeerdelijk het kruid 'verbena' of 'ijzerkruid' (*Verbena officinalis*) gekozen/gezocht, een kruid met een heel ander smaakspectrum.

Betekenis van de gebruikte symbolen:



HOOGTE



WINTERHARD



STANDPLAATS



GRONDTYPE
'VOLLE GROND'



GRONDTYPE IN POT/
MOESTUINBAK OF -TAFEL

other name would smell just as sweet.'

William Shakespeare

De oorsprong van kruiden en de harde wintertijd

De meeste kruiden zijn, mits wat water, licht en liefde, makkelijk te kweken. (Vergeet ook niet meststof te geven, maar dit komt later aan bod.)

Helaas zijn niet alle soorten in dit boek voldoende winterhard om in onze contreien probleemloos buiten te laten overwinteren. Afhankelijk van de (oorsprong van de) soort dien je de plant dus binnen te laten overwinteren. Vorstvrij is vaak voldoende, maar soms zijn hoge(re) temperaturen vereist om de plant de winter door te krijgen. Veel tropische/exotische soorten (bv. citroengras, Vietnamese koriander, kaffirlimoen, wasabi) kun je ook houden als eetbare kamerplant. Ideaal dus voor op kot, studio of appartement.

Sommige soorten hebben echter ook tijdens hun groeicyclus voldoende warmte nodig om te kunnen kiemen, groeien en/of bloeien.

Je kunt je dus ook (deels) baseren op de naam van de kruiden, want die geeft vaak een indicatie van de herkomst en zo ook van de warmtebehoefte. Zo vragen Vietnamese koriander, Mexicaanse dragon en Oost-Indische kers warmere temperaturen dan bijvoorbeeld winterbonenkruid.

De juiste standplaats zorgt voor een plant met standing

Een plant kan pas volop groeien en bloeien op de juiste standplaats. De meeste kruiden zijn echte zonnekloppers, maar sommige soorten genieten liever van (half)schaduw. Wat maakt het verschil?

Schaduw = een plaatsje in de tuin waar tussen half mei en half september maximaal twee uur volle zon is op een (zomer)dag. Merk op: dit is vaak ook de plaats waar de meeste slakken zich verzamelen. Het is er immers beschermt, koeler en doorgaans vochtiger dan op andere plaatsen in de tuin.

Halfschaduw = een plaatsje in de tuin waar tussen half mei en half september maximaal vier uur volle zon is op een (zomer)dag.

Zonnig = een plaatsje in de tuin waar tussen half mei en half september minimaal vijf uur volle zon is op een (zomer)dag.



PLANTEN PER M²



WOEKEREN



VERMEERDERING



BRUIKBARE DELEN



BLOEIKLEUR



20 TOT 30 CM



GOED WINTERHARD



HALFSCHADUW



ZAND-LEEM



POTTEN
& BLOEMBAKKEN

Aardbei

Bemesting

regelmaat
om de 2 weken
type
4-8-8
(Vruchtgroenten)

Bewaren

vers gebruiken

Wintervoorzorgen

geen

Nederlandse naam

Aardbei (soorten)

Latijnse naam

Fragaria

Franse naam

Fraisier

Engelse naam

Strawberry

Familie

Rosaceae

Oorsprong

Europa - Azië - Amerika

Type plant

vaste plant

Tip van de kweker

Er zijn talloze varianten aardbeien. Er is een grote variatie in smaak, kleur en vruchtgrootte. Kies bij voorkeur oudere, minder bekende rassen (bv. Mara des bois). De productie is vaak wat minder en de vruchten wat kleiner, maar de oerrassen zijn vaak ziekeresistenter en minder plaaggevoelig. Let op: sommige speciale soorten (bv. framboosaardbei, ananasaardbei) zijn niet zelfbestuivend en dien je dus in de buurt van een ander (bij voorkeur doordragend) aardbeiras te plaatsen.

Tip van de chef

Gebruik bosaardbeien direct na het plukken voor de beste smaak en stevigheid.

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



9 TOT 12



BEPERKT



VIA ZADEN
OF UITLOPERS



VRUCHT



WIT - ROZE
DONKERROZE - ROOD
(AFH. VAN VARIËTEIT)

GEMARINEERDE AARDBEIEN MET SINAASAPPELSAP EN ORANJEBLOESEM

Voor 4 personen

- verschillende soorten aardbeien
- 50 g suiker
- 1 citroen
- 2 sinaasappels
- oranjebloesem
- paars basilicum
- eetbare bloemetjes

Snijd de aardbeien in grote stukken en doe in een grote mengkom.

Voeg de suiker en het sap van de citroen toe.

Meng goed en laat 15 minuten marineren.

Voeg er het sap van de sinaasappels en een klein scheutje oranjebloesem aan toe.

Meng en dresseer de aardbeien op een bord.

Werk af met paars basilicum en eetbare bloemetjes.





Index op ingrediënten

- Aardbeien 24, 164
Aardpeer 28
Amandelen,
geschaafde 89
Appel 160
Appelkapper 152
Asperges, groene 44
Asperges, witte 56, 140
Aubergine 52
Avocado 96
Babykreeften 60
Bananen 72
Basilicum 36
Basilicum, paars 24
Bessen, blauwe 164
Bieslook 28, 124, 128
Bieslook, Chinese 44
Bladerdeeg 72
Bloemkool 100
Bonenkruid 40
Bouillon, groenten- 80
Bouillon, kippen- 68
Bramen 164
Briochebrood 148
Buikspek 64
Burrata 116
Champignons 92
Chilipeper, groene 48
Chilipeper, rode 48, 76
Chocolade, witte 32
Citroen 24, 36, 44, 60,
72, 84, 92, 112, 116,
156
Citroengras 48, 89
Citroensap 32, 124
Citroentijm 52, 156
Citroenverbena 56
Citrustagetes 60
Cointreau 164
Coquilles 28
Courgette 52
Courgette, gele 116
Courgette, mini- 116
Crosnes 64
Dille 104
Dragon 68, 124
Dragon, Mexicaanse 112
Dragonazijn 100
Dropplant 72
Eieren 108, 136
Erwten 80
Feta, blokjes 132
Filet pur 84
Focaccia 128
Frambozen 164
Fregola sarda 48
Gamba's 76
Garnalen, grijze 140
Geitenkaas 124
Gember 76, 100
Goudbrasemfilet 36
Hamburgers 148
Hazelnoot 64, 92, 116,
144
Honing 76
Honingverbena 80
Huacatay 84
Jeneverbessen 164
Kaas, Parmezaanse 116
Kaas, verse 128
Kabeljauwhaasje 40
Kaffirlimoen 89
Kalfsjus 144
Kaneel 89
Kervel 64, 80, 84, 92,
124, 128
Kervel, roomse 140
Ketchup 76
Kippendij 68
Kippenfilet 68
Knoflook 36, 40, 44, 48,
2, 56, 60, 64, 68, 76,
80, 84, 92, 100, 112,
116, 124, 132, 148, 156
Knolselderij 68
Komijnzaad 100
Komkommer 100, 132,
148
Koriander 96
Krabvlees, gekookt 160
Kruidenolie 116
Kruilandijvie 36
Kurkuma 100
Lamsfilet 144
Langoustines 56
Laurier 68
Laurierblaadjes 112
Lavas 104
Lavaspoeder 104
Lepelblad 76
Limoen 28, 52, 76, 96,
104, 108, 116, 160
Mayonaise 120
Melk 28, 136
Mierikswortel 152
Mosselen, bouchot 112
Mosterd 108
Mosterdsla 60
Mosterdzaad 100
Munt 116
Noilly Prat 56
Oca 120
Oerprei 124
Oesterblad 128
Olijfkruid 120
Oost-Indische kers 132
Oranjebloesem 24
Paling, gerookte 128
Paneermeel 108, 144
Panko 108, 144
Paprika 76
Paprika, gele 52
Paprika, groene 52
Paprika, punt- 96
Paprika, rode 52
Peper, rode 84
Peperbollen, witte 104
Peren 32
Perziken 89
Peterselie 84, 104, 124
Peterselie, platte 128
Pijnboompitten 96,
116, 132
Pompelmoes 60
Prei 60
Rabarber 136
Radijs 160
Radijzen 152
Room 28, 32, 40, 56,
68, 92, 112
Room, zure 104
Rozemarijn 120
Rucola 132
Rundvlees 152
Salie 32, 144
Saliebloemetjes 32
Sardines 52
Schelvishaasje 108
Selderij 60
Sesamzaad 104
Shiso 148
Sinaasappelen 24
Sjalot 40, 44, 48, 60,
64, 76, 84, 92, 112,
124, 128, 140, 148,
152, 160
Sla 60
Snijboon 40, 56
Sojasaus 76
Speculaaskoekjes 136
Spek, gerookt 80
Steranijs 32, 89
Suiker 24, 32, 72, 89,
100, 104, 136
Suiker, bruine 136
Suikerwater 72
Tijm 56, 60, 68, 89, 112,
120
Tomaten 44, 104, 112,
132
Tomatenpuree 52
Tomatensap 52
Tonijn, verse 96
Ui 52, 56, 60, 68, 80,
100
Ui, rode 116
Vanille-ijs 89, 136
Vanillestok 89
Vijgen, verse 116
Vis, witte 156
Visfumet 40, 56
Walnoten 124
Wasabi 152
Waterkers 116
Wijn, witte 40, 48, 56,
68, 112, 156
Wijnazijn, rode- 76
Wijnazijn, witte- 76, 84
Wodka 164
Wortel 56, 60, 76
Yoghurt, volle 148
Zalmfilet 104
Zeetong 92
Zeeuwse schelpjes 48
Zeevenkel 156
Zilverzuring 160
Zoethoutgras 164

Index op recepten

Bouchot mosselen met jus van mexicaanse dragon, tomaat en witte wijn	112
Buikspek met geroosterde crosnes, hazelnoot en verse kruiden	64
Burrata met verse vijgen, limoenolie en munt	116
Carpaccio van coquilles, aardpeer en limoen	28
Carpaccio van tonijn, avocado, gepofte puntpaprika, koriander en pijnboompitten	96
Filet pur met chimichurri van huacatay	84
Focacciatost met gerookte paling, oesterblad en kruidenkaas	128
Gegrilde groene asperges, salsa van tomaat en Chinese bieslook	44
Gegrilde oerprei, geitenkaas, kruidensalsa en walnoot	124
Gegrilde sardines met ratatouille en citroentijm	52
Gemarineerde aardbeien met sinaasappelsap en oranjebloesem	24
Gemarineerde perzik met kaffirlimoen, vanille-ijs en geschaafde amandelen	89
Gepaneerd schelvishaasje met lievevrouwebedstro	108
Gepocheerde peer met ananassalie en witte chocolademousse	32
Geroosterde oca met olijfkruid en kerrie	120
Gestoomde vis met zeevenkel en kruiden	156
Gevulde zeetong met duxelle van champignon, kervel en hazelnoot	92
Goudbrasem met basilicum dressing en krulandijvie	36
Gravad lax van zalm met lavas, tomaten en zure room	104
Grijze noordzeegarnaal met witte asperges en roomse kervel	140
Hamburger met brioche, tzatziki en shiso	148
Huisgemaakt pickles met varkenskotelet	100
Inlegsap voor verse kruiden en groenten	20
Kabeljauw met snijboon, jus van bonenkruid en witte wijn	40
Koud soepje van erwten met gerookt spek en honingverbena	80
Kruidenazijn	21
Kruidenmayonaise	21
Kruidenolie	20
Lamsfilet met korst van salie en hazelnoot	144
Langoustine met cassoulet van lentegroenten en jus van citroenverbena	56
Mechelse koekoek, jus van knolselderij en dragon	68
Poeder van groene kruiden	21
Rabarbertaartje met speculaas en vanille	136
Reuzengamba, zoetzure saus met gember	76
Rode vruchten 'stroganoff' met zoethoutgras	164
Salade van babykreeft met pompelmoes, citrustagetes en mosterdsla	60
Salade van courgette, munt, waterkers en Parmezaanse kaas	116
Salade van noordzeekrab met groene appel, radijs en zilverzuring	160
Salsa groene kruiden	20
Tartaar van rund met mierikswortel, kapper, radijs en wasabi	152
Tarte tatin van banaan met dropplant	72
Tomatensoorten met pesto van Oost-Indische kers en feta	132
Zeeuwse schelpjes, fregola sarda, citroengras en chilipeper	48