

GERT JAN ZONNEVELD PIEK VAN RUNGIS

KWEEK OP JE TERRAS
ZELF SAFFRAANKROKUS
EN MINT

BIJNA TE
MOOI OM
TE ETEN...

Paarse borage, gele komkommerbloemen, oranje Oost-Indische kers – ze vormen een vrolijke verrassing op elk bord. Minstens zo belangrijk: ze zijn eetbaar en sommige zelfs supersmakelijk. Wie ze inzet in de keuken, scoort beslist.

Dat viooltjes eetbaar zijn, weet bijna elke kok. Maar de natuur geeft nog veel meer moois én lekkers cadeau. “Driekwart van wat je aan bloemen om je heen ziet, is eetbaar.” Gert Jan Zonneveld Piek weet er alles van. De oprichter van groente- en fruitgroothandel Rungis ervaart dat bloemen in de keuken al wel redelijk ingeburgerd zijn, maar dan vooral om te garneren. Een gemiste kans, wat hem betreft. “Je kunt er zó veel meer mee dan alleen voor het oog. Sommige bloemen hebben een uitgebreid aroma, andere juist weer veel smaak. Proef vooral de jonge scheuten eens. Die zijn het lekkerst.”

Vlierbloesem in bierbeslag

De eerste bloem die in hem opkomt, is de vlierbloesem. “Deze is heel uitgesproken van smaak en culinair heel goed en breed toepasbaar. Maak er eens een mooie, oer-Hollandse siroop van door hem te laten trekken met water, suiker en citroen. Of verwerk hem in een spannende cocktail. Frituur je hem met de schermen erbij in bierbeslag en strooi je er daarna poedersuiker over? Dan heb je juist een makkelijk en overheerlijk dessert. Trek er in de bloeiperiode mei-juni dus eens op uit als chef! Ontwikkel er vervolgens snel een gerecht mee en zet dit op kaart. Dan verbaas je je gasten beslist.”

DE COURGETTE- BLOEM IS MOOI OM MEE TE FRITUREN

Verras op 't terras

Gasten hun eigen thee laten knippen? Ook hiervoor heeft Gert Jan een leuke suggestie: “Kweek op je terras zelf saffraankrokus en mint.” Met de draadjes van de krokus en de blaadjes van de mint weet elke gast zeker: verser, geuriger en natuurlijker kan niet! “Bovendien is een bloembak vol met vrolijks op zich al een beleving. Gasten ruiken het, proeven het, mogen het zelf knippen en je hebt er meteen een mooi verhaal bij. Hetzelfde kan ook prima met komkommerkruid en bieslookbloem.”

Subtiele 'kers' bij vis

Wat van oudsher ook veel gegeten wordt? Oost-Indische kers. “Deze oranje, rode of gele bloemen gebruik je niet alleen voor het mooie, ze voegen met hun subtiel-pittige smaak ook echt wat toe. Ze passen vooral goed in voorgerechten, zoals salade, en bij rauwe vis. Garneer er ook eens je steak tartaar mee. De pittigheid komt daarin mooi tot zijn recht.” Dat geldt eveneens voor het bijbehorende blad. Dat nodigt uit tot speels variëren dankzij zijn vele verschillende maten en ‘tekeningen’ in marmerlook, geel-groenschakeringen of verloop van donker- naar lichtgroen. Een andere vrolijke noot vormt de courgettebloem. Hij valt op door zijn grote formaat, oranje-gele kleur en lekker zachte smaak. “Mooi om mee te frituren of te vullen met gehakte paddenstoelen.”

Tips voor starters

Waar moeten chef-koks aan denken die starten met inzet van eetbare bloemen? "Hou goed in de gaten wat er op dit moment of heel binnenkort aan bloemen beschikbaar komt. Check hiervoor bijvoorbeeld onze Facebookpagina. Koop verder vooral verse bloemen in. Zo heb je een heel ander verhaal naar je gasten dan als je iets uit een pakje trekt." Een recept delen doet hij liever niet. "Dan doe je het product te kort. Zorg vooral voor inzicht in de smaak en combineer die dan met de smaak van een gerecht waarmee je bezig bent. Maak dus zelf keuzes. Hou er wel rekening mee dat de bloempjes kwetsbaar zijn. Bewaar ze na levering verpakt in de koeling, dan gaan ze wel een paar dagen mee. Anders verleppen ze snel en drogen ze uit."

Van voorafje tot toetje

Ter variatie geeft hij graag inspiratie. "Ga een stap verder dan bloemen in je salade. Voor hoofdgerechten raad ik krachtiger smaken aan, zoals van kappertjes en artisjok. Zowel de bloembodem als de blaadjes van de artisjok kun je gebruiken." Voor nog steviger smaken en geuren tipt hij anijsbloesem en, bij sappig varkensvlees, rode saliebloemetjes. "Combineer ook eens de in de lente bloeiende dragonbloemen met gevogelte zoals parelhoen. En gebruik je één rode of gele goudsbloem, dan decoreer je hiermee zo maar twintig gerechten." Voor een verrassend nagerecht stelt hij het witte kailanbloemetje voor. "Het jasmijnachtige, fijne aroma en de mooie smaak verwerk je prima met witte chocolade in een lekkere friandise."

Vijver in plaats van vaas

In het aanbod ziet Gert Jan ook een flinke ontwikkeling. "Omdat er meer vraag is, komen er nieuwe smaken bij. En zo zet je ze dus ook weer steeds breder in." Een van de nieuwste gadgets op dit gebied? "Planten uit de vijver. De bakjes drijven dan op het water, waarbij de worteltjes erdoorheen komen en in het water hangen. Daar zitten heel veel nieuwe soorten en smaken bij. Zo wordt onder meer nu een nieuwe soort korenbloem gekweekt, die vanwege zijn graansmaak geschikt is voor bijvoorbeeld roomijs met abrikoos. Ook een nieuwe soort madeliefjes groeit in de vijver. Ze hebben een milde bloemensmaak, geuren sterk en zijn niet vezelig. Verwerk de bloempjes eens in chocolademousse met tuiles en framboos." Het mag duidelijk zijn: er is voorlopig nog genoeg variatie en originaliteit voor de keuken! ■

GA EEN STAP VERDER DAN BLOEMEN IN JE SALADE



> Meer bloemrijke inspiratie?

Schrijf u in voor de nieuwsbrief van Rungis
via www.rungis.nl.

**ER KOMEN MEER NIEUWE
SMAKEN BIJ**

