

Kleine veldkers: *Cardamine Hirsuta*

Een echt voorjaarsplantje is de Kleine Veldkers. Kleine veldkers is een vergeten groente, die mensen in vroeger tijden hun vitaminen in de winter en in het vroege voorjaar gaf. Omdat kleine veldkers de hele winter groen is, was het een van de weinige wintergroenten. In januari, februari, maart en april kan deze soort al geplukt worden.

Kleine veldkers komt vrij algemeen voor op kalkachtig, zanderige grond. Daar waar hij voorkomt ervaren de mensen het als irritant onkruid. Vooral omdat hij enorm kan woekeren en zelfs tussen de stenen groeit.

Voor degenen die weten dat het een voorjaarssalade een heerlijke nootachtige pepersmaak geeft, kunnen er niet genoeg verschijnen. Het heeft wat weg van de tuinkers, zoals die vaak in de supermarkt verkocht wordt. Hij is vooral lekker in salades, op kaas en op een toastje.

Het lekkerst is hij vóór de bloei. Het is een 7-30 centimeter hoge, éénjarige plant met meestal groene blaadjes. Ze kunnen ook paars zijn. De stengel groeit vrij recht omhoog. De plant is grotendeels kaal. De plant heeft een wortelrozet van geveerde bladeren, evenals twee tot vier stengelbladeren. De doosvruchten (hauwen) staan rechtop op een lange steel. Als de hauw rijp is springt deze open waarbij de twee kleppen van beneden naar boven snel oprollen, waardoor de zaden weggeschoten worden. Kleine veldkers valt onder de kruisbloemigen, of koolsoorten (*Brassicae*) en is o.a. familie van de pinksterbloem, de hondsdraf, het viooltje, mosterd en het herderstasje.

Je vindt kleine veldkers in tuinen, plantsoenen, duinen, rotsachtige plaatsen, akkers, langs heggen, tussen bestrating, sterk verweerde muren, bermen en dijken.

Thuis de plantjes even wassen en smullen maar!

Roomkaas met Veldkers

- flinke handvol kleine veldkers
- 250 gram roomkaas
- scheut olijfolie
- mespunt mosterd
- paar druppels citroensap
- grof zeezout
- versgemalen peper

Scheur de grote veldkersbladeren klein. Meng de veldkers samen met de overige ingrediënten door de roomkaas.

