

Zevenblad (*Aegopodium podagraria*)

Nu het zachte weer komt, begint het zevenblad alweer welig te groeien. Zevenblad krijgt mooie witte schermbloemen, maar is ook een hardnekkig kruid dat moeilijk te verwijderen is. De plant heeft daarom de bijnaam tuinmansverdriet. Opeten is een goed alternatief en het is een heel goede manier van bestrijden, want wanneer je veel zevenblad eet dan zal de wortel 'moe' worden en stoppen met blaadjes produceren. Zevenblad is een vaste plant uit de schermbloemen-familie. De plant groeit op beschaduwde plaatsen in heggen, tuinen, wegbermen en akkerranden op vochtige of bemeste grond. En als het er eenmaal staat, dan heb je er jaren "plezier" van, dus tijd om er iets lekkers van te maken.

Wilde pesto

Van verschillende groenten/kruiden kan pesto gemaakt worden. Gebruik daarvoor een vijzel, (of een staafmixer/keukenmachine voor een snelle versie).



Wilde pesto

Van verschillende groenten/kruiden kan pesto gemaakt worden. Gebruik daarvoor een vijzel, (of een staafmixer/keukenmachine voor een snelle versie).

Zevenbladpesto

- 2 handen vol jong zevenblad (ca. 25 gr.)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 50 g walnoten
- 70 g Pecorino en/of Parmigiano kaas (geraspt)
- olijfolie
- peper en zout

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten (behalve de olie) in de vijzel om te stampen totdat alles goed gemengd maar nog wel in stukjes is. Voeg geleidelijk zoveel olijfolie toe totdat de pesto een mooie smeuije structuur heeft.

Lekker door de pasta, tomatensoep of op je versgebakken boterham.