

---

---

## BIESLOOK

---

---

Astlook, Franse look, graslook,  
snijprei, sneelook, uiengras



*Allium schoenoprasum*

*Eigenschappen:* bieslook werd wel de kleine broer van de ui genoemd. Als kleinste van de uienfamilie heeft hij de geraffineerdste smaak van allemaal.

Zijn geschiedenis gaat terug tot de dagen van de oude Chinezen in 3000 v. Chr. en eeuwen voor het begin van de jaartelling werd het in heel Azië en het Middellandse-Zeegebied gebruikt.

*Uiterlijk van de plant:* bieslook is een grasachtig winterhard lid van de leliëfamilie. De bladeren zijn cilindrisch, groenachtig van kleur, en glimmend, 10-24 cm lang met een breedte van ruim 1 mm. De slanke bladeren verschijnen vroeg in het voorjaar en zijn lang, buisvormig en hol, lopen spits toe en hebben ongeveer de dikte van een rietje. Bij gekweekte planten wordt de bloemstengel er meestal uitgeknipt aangezien de planten uitsluitend voor de bladeren of het 'gras' gekweekt worden, maar als de bloemstengel wel mag opgroeien, dan

Claire Loewenfeld *Herb Gardening* (1964) 49  
*Prisma* boeken 1475 *Kruiden uit eigen tuin* (1971)

wordt hij zelden hoger dan 30 cm. Hij is hol, heeft geen blad, of is door een bladschede omgeven aan de onderste helft.

Vergeleken met de andere leden van de uienfamilie zijn de platte witte bollen klein. Ze groeien heel dicht op elkaar in trossen en hebben een gerekte vorm met een witte tamelijk schevige bladschede. De buitenste bladschede is soms grijs. De stengel draagt een compact niet helemaal bolvormig scherm van zacht violet tot paarse of roze bloemen zonder broedbollen. De steeltjes zijn korter dan de bloem, de meeldraden ca. de helft korter dan het bloemdek. Met andere woorden: de talloze bloemen staan dicht samengepakt en worden door slanke kleine bloemsteeltjes gestut, die korter zijn dan de bloemen zelf. Deze worden iets langer als de zaden rijpen, zodat de schermen kegelvormig worden in plaats van rond. De helmknoppen (die het stuifmeel van de bloem dragen) zijn blauwig-paars van kleur.

Het vruchtbeginsel is erg klein en helemaal verstopt binnen de bloemblaadjes, die ongeveer van gelijke grootte zijn. De kleine zaadjes die het bevat, zijn zwart als ze rijp zijn en lijken op uiezaad.

Bieslook vormt een aantrekkelijke randbepanting van een kruidentuin en de reuzenvariëteit is hiertoe het meest geschikt. Deze kan wel 38-45 cm hoog worden met bloemen zo groot als een gulden, die twee maanden blijven bloeien. Deze variëteit heeft echter niet dezelfde smaak als het kleine keukenbieslook.

*Kweek:* belangrijk voor kruidenliefhebbers is het feit dat bieslook vroeg in het jaar beschikbaar is voor de andere uiesoorten zover zijn. U moet weten dat bieslook een voorkeur heeft voor getemperd licht en een vochtige zand, leem-, of kalkgrond met een fikse hoeveelheid humus. Oorspronkelijk is het een bewoner van vochtige weiden en heeft daarom veel vocht nodig.

Nieuwe planten verkrijgt u door zaaien in het voorjaar en door wortelscheuring in voor- of najaar. Als u ze in pollen van 3-6 bolletjes scheurt tijdens het voorjaar en deze daarna weer in vruchtbare grond uitpoot, dan moet de afstand voor de fijnbladige variëteit 25 cm en voor de grovere 40 cm bedragen. Bieslook kan opeens doodgaan en verdwijnen. In dat geval moeten de bolletjes in het najaar gescheurd worden teneinde overwoekering te voorkomen. Een klein polletje zal in de loop van het jaar uitdijen tot een fikse pol en zou dan opnieuw gescheurd moeten worden. Als de grond niet bevroren is, kan dit feitelijk het hele jaar door gebeuren. De planten van de reuzenvariëteit moeten 30-40 cm van elkaar staan.

Begin mei zien de kleine zaailingen er als gras uit en kunnen in pollen ter bestemder plaatse worden uitgepoot. Als bieslook

in de volle grond wordt uitgezaaid die een harde bovenlaag heeft, dan is de kiemkracht soms niet voldoende om daar doorheen te breken en krijgt u dus een onregelmatige opkomst. De lang levende planten onttrekken veel aan de grond en een fikse hoeveelheid compost moet dit aanvullen.

Bieslook neemt wel stikstof (0,64%) en kalium (0,33%) op. Het stikstofgehalte is het hoogst van alle looksoorten. Zijn behoefte aan kalk is eveneens groter dan van de overige uien, vandaar dat het nooit vóór of na een ander lid van de uienfamilie op dezelfde grond moet worden gekweekt. Als de grond voedselgebrek heeft, dan leidt dit tot vergeling van de toppen. Bieslook kweken geeft van alle kruiden de meeste voldoening. Zijn de planten eenmaal aangeslagen, dan hoeft u ze alleen maar voor gebruik af te snijden om ze in goede conditie te houden. Dit is zowel voor u als voor de plant prettig. Gebeurt dit niet, dan verwelken de buitenbladen en worden bruin. Het is van belang bieslook op de juiste wijze af te snijden omdat de pollen anders doodgaan. Het 'gras' moet 5 cm boven de grond worden afgesneden en na drastisch afsnijden moet de grond nadien worden bijgemest. Wanneer het zaad niet nodig is voor nieuwe planten, moeten alle bloemstengels zodra ze verdorren, worden afgeknipt, want anders zaaien ze zichzelf zó overvloedig uit en over zo'n grote afstand, dat u er veel last mee krijgt. Mocht u de indruk hebben dat de planten te dicht op elkaar staan, dan moeten hun dikke bossen met wortelbolletjes uitgespit worden, gescheurd en opnieuw op grotere afstand van elkaar worden uitgepoot. Als ze snel vermeerderen, dan groeien ze te vlug. Ze moeten elke derde lente gescheurd worden en in het najaar van wat compost of goed verteerde stalmest worden voorzien.

Bieslook moet u meteen vrij van onkruid houden – vooral als de planten jarenlang mee moeten gaan – aangezien het erg moeilijk is om tijdens een later stadium tussen de pollen te komen.

In juli gaat bieslook soms achteruit. Men doet er goed aan tijdens de warme maanden compost toe te voegen of de planten naar elders te verpoten.

*Het kweken tijdens de winter:* bij voorzichtig afsnijden, kan het groen tot vrij laat in het seizoen tot er nachtvorst komt, tot uw beschikking staan. Dan verdort het en verdwijnt om op de eerste warme dagen van februari weer op te komen. De planten komen elk voorjaar weer op uit hun hartvormige bolstructuur en de hele winter is er slechts enkele beschutting nodig. Om een nog vroegere opkomst te bevorderen kunt u ze met glasplaten afdekken.

In een kas kan er vroeg gezaaid worden. Al in januari en zeker

begin april kan bieslook in de warme bak gezaaid worden. Bieslook heeft warmte nodig, vooral als het uit zaad gewonnen wordt. Het kan uit zaad, zodra dit rijp is, in geultjes van 5 mm diepte worden opgekweekt. De zaden ontkiemen langzaam in het donker. Gebruik zaad van de laatste jaarogst, omdat de kiemkracht dan nog niet verminderd is. De fijnbladige variëteit kan dikker gezaaid worden dan de midden of grove variëteit. Einde herfst kan de bieslook voor de scheuring worden uitgegraven, de wortelbolletjes moeten dan uit elkaar worden gehaald en de kleinste kunnen met aanhangende aarde naar binnen gebracht worden om de bieslookvoorziening gedurende de hele winter in stand te houden. Deze gaan dan in potten of bloembakken nadat de stelen tot 5 cm boven de grond zijn afgesneden. Ze moeten regelmatig begoten worden. De planten moeten de hele winter door afgesneden worden, aangezien de groene stengels dan mooi groen de lucht in schieten. Gebeurt dit niet nadat ze helemaal zijn uitgegroeid, dan verdorren ze en gaan opeens dood.

Tijdens de wintermaanden kan bieslook in kistjes gezaaid worden in een kasje bij een temperatuur van 25° C. Kleine polletjes van de jonge planten kunnen daarna in potten of diepere bakken worden gezet. Na een paar weken zijn de planten groot genoeg om afgesneden te worden. Het is belangrijk dat de grond voldoende compost bevat. Bieslookplanten doen het uitstekend in bloembakken.

Vaak doen gekochte planten het niet, omdat ze in een te klein potje staan. Deze moeten dan verpoot worden in een diepere pot of bak.

*Oogst en drogen:* pollen bieslook zijn ongeveer vijf weken nadat ze in het voorjaar geplant zijn, geschikt om te worden afgesneden. Mocht u de plantjes op een andere manier opkweken, dan kunnen ze worden afgesneden zodra de bladeren hun normale hoogte bereikt hebben. Als bieslook goed verzorgd wordt en herhaaldelijk tot 5 cm boven de grond wordt afgesneden, dan kan dit verschillende keren per jaar gebeuren, zoals we zagen. De bladeren groeien snel weer uit en blijken elke keer als u ze afsnijdt malser te zijn.

De grootte van de oogst van bieslook hangt af van de weersgesteldheid van het seizoen. Een droog jaar brengt veel minder op. Grover bieslook verschaft ook grotere hoeveelheden dan middeisoort en fijn.

*Smaakeffecten:* bieslook is ongetwijfeld een van de beste keukenkruiden met buitengewoon veel gebruiksmogelijkheden. Het verleent een milde uiesmaak aan gerechten en wordt daarom vaak ook door diegenen gewaardeerd die niet van andere

uien houden of die niet mogen gebruiken. Enige voorzichtigheid moet in acht worden genomen met hele delicate groenten omdat het altijd mogelijk is dat de milde uiesmaak fijne en zwakke aroma's zal overvleugelen, maar waar een accent juist nodig is, komt bieslook van pas.

In gesmolten boter geeft het puree of gekookte aardappelen wat meer pit. Gehakte bieslook kan ook door aardappelpuree geroerd worden ter begeleiding van gegrilde karbonades of steak, bij het bedruipen van groot vlees is een tikje bieslook ook lekker. In vis- en vleeskroketten, roerei, sandwichbeleg voldoet het uitstekend en het is erg lekker door een sla van komkommer of tomaten.

Gehakte bieslook door boter – bieslookboter – vormt een uitstekende begeleiding voor gegrild vlees of gegrilde vis en kan op toast gesmeerd worden.

Bieslook is ook het hoofdbestanddeel van de beroemde Frankfortse groene saus (zie hierna).

De bolletjes van bieslook kunnen net zoals zilveruitjes worden ingemaakt, en ze worden eveneens gebruikt om worsten mee te verfijnen.

Als u van een pittiger uiesmaak houdt is bieslook grof (*Allium fistulosum*) aan te bevelen. Het laat zich op dezelfde wijze als bieslook toepassen; de smaak ligt tussen de milde uiesmaak van bieslook en de sterkere van uien en sjalotten in.

#### GEBRUIK

*Hors d'oeuvres*: bij vrijwel elke hors d'oeuvre.

*Soepen*: in gebonden aspergesoep, bonen- of bloemkoolsoep; aardappelsoep; onmisbaar in vichyssoise (een gebonden soep met aardappelen, prei, kippebouillon en slagroom).

*Salades*: aardappelen, komkommer, gemengde groenten en groene salades.

*Slasausen*: geschikt in alle sausen op basis van olie en citroen.

*Eieren*: in omeletten, roerei en gevulde eieren.

*Kazen*: in roomkaas en boerenkaas.

*Sausen*: in blanke en tomatensaus; bieslookboter.

*Vis*: in visschotels.

*Vlees*: in ragoûts, stoofschotels en kroketten.

Tenzij anders vermeld, zijn verse en groen-gedroogde bieslook even geschikt.

#### RECEPT: KOUDE LENTESAUS

1 hard gekookt ei p.p. – 1 eetlepel olie voor 3 eieren – 2 citroenen – zout – 2 eetlepels gehakte of groen gedroogde bieslook – 1 eetlepel gehakte of groen gedroogde kruiden – mengsel van: dragon, dille, kervel, zuring, pimpernel, bernage – snuffe bonekruid – ca. 1 potje zure room, gemengd met wat koffieroom en yoghurt.

*Bereiding:* scheid dooiers van wit. Prak dooiers met vork fijn en meng ze met 1 eetlepel olie tot een smeufige pasta. Voeg sap van  $\frac{1}{2}$  citroen toe en zout. Hak eiwit. Voeg kruiden toe aan dooiers en meng alles goed dooreen. Roer de zure room erdoor tot een dikke massa. Voeg het wit van de eieren toe.

**RECEPT: FRANKFORTSE GROENE SAUS**

*Zelfde ingrediënten als bij koude lentesaus.*

*Bereiding:* roer rauwe dooier langzaam met olie tot u een dik mengsel hebt verkregen. Voeg roerend 2 theelepels citroensap toe met desgewenst snufje zout. Roer er dan fijngehakte kappertjes en augurkjes door of goed uitgelekte stukjes verse komkommer. Roer door deze mayonaise 1 fijngeprakt hardgekookt ei plus de volgende fijngehakte kruiden: dille, bernagie, kervel, peterselie, pimpernel en een hoeveelheid bieslook die twee derde van dit mengsel moet uitmaken, 2 eetlepels groen-gedroogde bieslook op 1 eetlepel gemengde kruiden (zie boven).

N.B. Beide sausen zijn verrukkelijk bij gekookt rundvlees, koud gebraad of nieuwe aardappeltjes.

**RECEPT: KRUUDMOES**

*200 gram gort – 2 liter karnemelk – 1 rookworst – 300 gram rozijnen – 60 gram boter-zout-mengsel van fijngehakte bieslook, brandneteltoppen, kervel, venkel, peterselie of selderij, zuring en bladeren van de zwarte bessenstruik.*

*Bereiding:* week gort 24 uur, daarna onder voortdurend roeren langzaam in karnemelk gaar koken. Voeg rookworst en 300 gram rozijnen toe en laat deze een uur meekoken. Tot slot, gehakte kruiden plus zout naar smaak toevoegen. Warm of koud opdienen.