

---

---

## DRAGON

---

---

Drakebloed, drakekruid, esdragon,  
keizerssla, klapperkruid



*Artemisia dracunculus*

*Eigenschappen:* dragon is een van de lekkerste keukenkruiden. Hij kan bogen op een voortreffelijke carrière, speciaal in de Franse cuisine. De naam dragon komt van het Latijnse dracunculus dat draakje betekent. Hij dankt zijn naam aan het feit dat men dacht dat het kruid beten en steken van giftige dieren kon genezen.

Over de hele wereld vermaard vanwege zijn merkwaardige, intrigerende smaak, komt hij in talloze streekgerechten en in de fijne keuken van alle landen voor. Hij bezit een aromatische smaak: zoet en tegelijkertijd een tikje bitter, vandaar dat u dit 'drakenkruid' toch met overleg moet gebruiken; bij te royaal gebruik wordt de smaak te scherp.

*Uiterlijk van de plant:* dragon behoort tot de alsemfamilie (*Artemisia*), maar is iets donkerder dan de overige alsems. Verder verschilt de dragon ook hierin, dat zijn bladeren onge-deeld zijn, terwijl citroenkruid en absintalsem gedeelde bladeren hebben. Er zijn twee variëteiten van dragon – beide overblijvend – die vaak verward worden: De Duitse dragon kan 90 cm hoog worden met dunne stengels; De Russische dragon is ruiger, wordt 1,5 m hoog, is geharder tegen de winter en heeft een zachtere smaak.

De Duitse variëteit heeft hele gladde, glanzende bladeren, die

Claire Loewenfeld *Herb Gardening* (1964) 75  
Prisma boeken 1475 *Kruiden uit eigen tuin* (1971)

aan de bovenkant donkerder en aan de onderkant lichter zijn. Ze hebben kleine, zichtbare oliecellen. De dunne donker-groene sierlijke bladeren zitten verspreid aan de stelen, die ook trosjes grijzig-donzige bloemen dragen. In Nederland gaan de bloemen nooit helemaal open en de zaden worden niet rijp. Daarom moet deze plant door middel van stekken worden vermeerderd. Tegenwoordig wordt dragon overal in Nederland gekweekt.

Russische dragon, met ruwere bladeren die een frisser groene kleur hebben, is flauwer van smaak en daarom als keukenkruid tweederangs. Het is wel mogelijk dat hij aromatischer wordt, wanneer hij langdurig op dezelfde plaats kan blijven groeien. Dit is uit ervaring gebleken, maar hij bereikt toch nooit de prima kwaliteit van Duitse dragon, die evenwel de neiging vertoont in de loop der jaren achteruit te gaan.

*Kweek:* twee dragonplanten zijn voor een kruidentuin voldoende. Ze moeten aan het eind van de winter 60 cm van elkaar gepoot worden. Op den duur ontwikkelen ze een wortelnet dat 1,20 m in beslag neemt. Ofschoon het voor het oog een bespottelijk grote afstand is, moet u daar bij deze jonge planten wel rekening mee houden.

De Duitse dragon heeft vooral een droge, zonnige plaats nodig; de grond moet goed gedraineerd zijn, licht en tamelijk arm. Bij verwenning krijgt u een te sappige groei en kan de plant 's winters bevriezen. Daarom moet u geen mest gebruiken. Duitse dragon doet het in Nederland heel goed. Als overjarige wordt hij elk jaar groter, maar de smaak moet gecontroleerd worden. Na vier jaar doet u er goed aan om hem op een andere plaats te verpoten. Maart en september zijn gunstige tijden voor poten en verpoten. Vermeerdering kan alleen gebeuren door de ondergrondse wortelstokken in maart of april los te trekken en door in het voorjaar of in september te stekken.

Ofschoon dragon tamelijk winterhard is, moet hij onder hele slechte weersomstandigheden worden afgeschut, door rondom de plant bladaarde te strooien, of een grof gevlochten mand te plaatsen. Deze moet dan wel verzaard worden, zodat de wind hem niet kan wegblazen. In het voorjaar moet het weghalen van deze deklaag uiterst voorzichtig gebeuren. Haal het strooisel er geleidelijk af en wacht met het laatste beetje, tot het weertype geen grote schommelingen meer vertoont. Als winterbedekking van de wortels kan ook stro of mest met een groot strogehalte dienen, nadat de bladeren zijn afgestorven. De plant spruit in april opnieuw uit.

*Het kweken in bloembakken en binnenshuis:* dragon is ongeschikt voor beperkte ruimtes en daarom hoort hij niet tot de

kruiden die zich goed laten kweken in een bloembak of binnenshuis. Maar voor iemand wiens tuin nu eenmaal uit bloembakken bestaat en die niet graag wat verse dragontakjes zou missen, of ze graag tijdens de winter ter aanvulling van de groen-gedroogde dragon wil gebruiken, loont het toch de moeite om het te proberen. Het succes hangt af van de plaatsing van de bakken en het klimaat binnenshuis. Binnenshuis is vooral een goede afwatering belangrijk (zie ook blz. 26).

Dragon kan in een bloembak gekweekt worden door een oude plant te scheuren, en ook kunt u een klein plantje kopen. De bladeren van de plant moeten tot 5 cm boven de grond afgesneden worden. Wanneer dragon als een compact heestertje gekweekt wordt, dan levert hij meer vluchtige oliën en aroma dan een uitgegroeide plant die bovendien kwetsbaarder is.

Wanneer u in september twee dragonplanten in kleine potten overpoot, dan moeten ze naderhand, als de wortels zichtbaar door het afwateringsgat van de pot naar buiten groeien, in grotere potten worden overgepoot. De potgrond mag ternauwernood vochtig zijn en als de potten in bakken met kiezel komen te staan, dan hoeven ze niet vaker dan eens per week begoten te worden.

Ten einde de planten etappegewijs binnen te brengen, moet dragon eerst uit de tuin in een kleine pot worden overgepoot. Overdag moet hij dan buiten blijven staan en 's avonds naar binnen gebracht worden. De bladgroei moet tot 5 cm boven de grond worden ingesnoeid omdat dragon anders alle bladeren verliest vóór hij opnieuw uitloopt en dat zou vertraging betekenen bij zijn aanpassing.

Een andere manier om verse dragontakjes tijdens de winter te verkrijgen is door een paar planten uit te spitten en in een bak of kas te verplanten.

*Oogst en drogen:* tijdens de groeiperiode kunnen verse takjes dragon continu geplukt worden, dus van eind juni tot september. Maar hun gehalte aan smaakstoffen is het hoogst bij het begin van de bloeiperiode.

Voor het drogen dienen de planten bij het begin van deze bloeiperiode vlak boven de grond te worden afgesneden. Dit is dan eind juni of begin juli. Dragon kan tijdens het seizoen verschillende keren worden afgesneden, en als de planten goed zijn aangeslagen, kan men er zelfs drie oogsten van krijgen. Het is lastig om het afsnijden zonder kneuzen te doen verlopen. De bladeren moeten uiterst voorzichtig worden behandeld en heel zachtjes worden beetgepakt omdat elke kneuzing een verlies van kostbare vluchtige oliën en aroma betekent. Kneuzing veroorzaakt ook verkleuring en dragon kan zelfs vóór het drogen bruin kleuren.

*Smaakeffecten:* dragon kan gebruikt worden in slasausen, gestrooid over salades en hoofdgerechten als karbonade en vis, en alle groenten. Hij speelt een grote rol in Franse gerechten en is topkwaliteit voor alle sausen.

Gesmolten boter met gehakte dragonbladeren en sausen waar dragon aan te pas komt zijn uitstekend ter begeleiding van verfijnde groentesoorten als champignons, asperges en courgettes (soort grote augurk, die gekookt gegeten wordt). Ook heel lekker met vlees, gebakken vis, enz. Dragon geeft marinades, vullingen van vis en gevogelte, kreeft en andere schaaldieren een subtiele smaak.

### GEBRUIK

*Hors d'oeuvres:* tomatencocktail, viscocktail; dragonboter op toast en crackers; schaaldieren; smeersel voor sandwiches; aspics; vulling van avocado's.

*Salades:* groene salades; alle overige salades; komkommers in het zuur enz.; kipsalade – snuffe in zure room als slasaus; in dragonazijn; vooral lekker bij asperges en bonensalades.

*Eieren en kaas:* in eiergerechten met mate; omeletten; roerei.

*Soepen, stoofschotels en sausen:* heldere bouillon; kippe-, champignon-, tomaten-, schildpadsoep, vissoepen; sausen: béarnaise, hollandaise, mousseline, mayonaise, kruidensaus, dragonsaus; in gesmolten boter; kruidenboter.

*Vlees en vis:* karbonades, lende, kalfsvlees, zwezerik; Yorkshire-pudding; gehakte lever; alle vissoorten, schaaldieren die na een wijnmarinade gebakken of gegrilld worden.

*Gevogelte en wild:* kip, eend, haas, konijn; in vullingen, kippelevers met room.

*Groenten:* spinazie, courgettes (soort grote augurk die gekookt gegeten wordt), pompoen (zucchini); in gesmolten boter bij artisjokken, paddestoelen, asperges; in fines herbes; zuurkool, schorseneren, bleekselderij.

### RECEPT: DRAGONKIP

$\frac{1}{4}$  kip p.p. – 1 blik gebonden kippesoep – en  $\frac{1}{2}$  van dit blik bouillon –  $\frac{1}{2}$  citroenschil in zijn geheel –  $\frac{1}{2}$  glas sherry – olie of boter om te besmeren – dragon (vers gehakt of groen-gedroogd) – kruidenboeket (bouquet garni) voor kip en gevogelte.

*Bereiding:* smeer stukken kip met olie of boter in. Wrijf ze met dragon in. Doe inhoud van blik plus de helft aan bouillon in een ovenschotel. Voeg citroen en 1 eetlepel dragon en/of kruidenmengsel voor gevogelte toe. Voeg ingewreven stukken kip toe. Doe een goed sluitend deksel op de schotel. Laat het gerecht  $1\frac{1}{2}$  uur in de oven (stand 2 of 3). Laat er zonder deksel in de oven een bruine korst op komen ( $\frac{1}{2}$  uur) of zet de schotel hiertoe onder de grill. In dezelfde schotel op tafel brengen en nog  $\frac{1}{2}$  glas sherry toevoegen.