
KORIANDER

Colander, snies



Eigenschappen: koriander werd door de Romeinen uit Klein-Azië naar Europa gebracht. De gedroogde fijngestampte vrucht wordt als specerij gebruikt en is in de Indonesische keuken als 'ketoembar' bekend. De reuk is aanvankelijk onaangenaam en lijkt op de lucht die wandluizen verspreiden, vandaar de naam van het Griekse woord 'koris' (wandluis), maar zodra koriander rijp is, geurt en smaakt hij veel lekkerder. In de Egyptische graven heeft men korianderzaad aange troffen en in die tijd werd deze plant ook als geneeskruid gebruikt bij maag- en darmkwalen. Het 'eau de carmes' van onze overgrootouders bevatte onder meer koriander in combinatie met marjolein, kaneel, nootmuskaat en kruidnagelen.

Uiterlijk van de plant: deze eenjarige plant hoort tot de scherm-bloemigen. De bovenste bladeren zijn drievoudig gevind met smalle slippen. De onderste zijn enkel gevind. De stengel is gestreept. De samengestelde schermen zijn drie- tot zesstralig met witte en rozerode bloempjes.

Het zaad is kaal en bolvormig. De plant bereikt een hoogte van 40 cm.

Kweek: het zaaien kan het beste in april gebeuren, in rijen die op 20 cm van elkaar liggen. Het zaad komt na 3 weken op. Koriander vraagt een zonnige plaats, die goed vochtig gehouden moet worden, vooral als de plantjes nog jong zijn. De zaailingen kunnen niet verspeend worden wegens het tere wortel-

stelsel. U moet dus de opgekomen zaailingen uitdunnen om elke plant een ruimte van 25 cm omtrek te geven.

Oogst: de zaden zijn van augustus tot september rijp. Voor de manier waarop u het zaad kunt oogsten, zie blz. 28. Het aroma van de koriander heeft iets van anijs.

Smaakeffecten: fijngestampte zaden vormen een aanwinst voor bladgroenten, maken marinades extra geurig, worden in diverse rijsttafelgerechten gebruikt (ketoembar), vormen een bestanddeel van kruidkoek, verbeteren soepen en vleeschotels, worden soms aan geconserveerde vruchten toegevoegd en vormen een bestanddeel van inmaakkruiden.

RECEPT: UTRECHTSE THEERANDJES *

Deze koekjes heetten oorspronkelijk hylikmaker – tafelkoek-theekantjes en het boek van de Hollandse Keuken-meid geeft er het volgende recept van: Neemt van de beste gezifte bloem een half pond en doet daar een half pond suiker bij, met een half vierendeel boter en een lepel vol gestooten Corianderzaai, met twee dooiers van eieren; een lepel vol Roosewater, en ruim een lepel vol room, kneed dit te samen tot een taay deeg, en rol het tot krakelingen, en bakt het dan op geboterd papier in den oven, en als ze genoeg zijn, dan bestrykt ze met een geklopt ei en Roosewater, en laat het in de Oven droogen en dan koud worden, is heel goed.

* Overgenomen uit Oud-Hollands kookboek van Annie van 't Veer, Prisma 1161.