



Esther Kuiler

# Esther Kuiler over kruiden

## PETERSELIE

*Esther Kuiler weet alles van kruiden. Ze kweekt ze zelf, samen met haar partner, op hun biologische kwekerij De Ommuurde Tuin in Renkum. In deze eerste aflevering van een serie over kruiden vertelt Esther Kuiler over peterselie. "Niet voor niets een van de meest gebruikte kruiden."*

het koolzuurhoudende 'spa rood'. "Misschien", zegt Esther, "maar volgens topkoks kan krulpeterselie echt niet meer en ik ben het met ze eens."

Toch groeit er wel degelijk krulpeterselie op haar kwekerij, zelfs in verschillende varianten: de fijne krul, de moskrul en de grove krul. Esther: "Krulpeterselie voelt grof en korrelig aan in je mond, maar als je het op een warm gerecht legt, wordt het zacht en geurig, en dan heb je daar helemaal geen last van."

### Italiaanse reuzenpeterselie

Platte peterselie lijkt op snijselderij en koriander. Je moet eraan ruiken om het onderscheid te kunnen maken. Van dit type peterselie kweekt Esther de Gewone Snij- en de Italiaanse Reuzenpeterselie, die extra lange stelen heeft. "Dat is handig voor de bouillon, want als je bouillon wilt trekken moet je daar alleen de stelen voor gebruiken en niet

**P**eterselie is een heerlijk kruid", zegt Esther Kuiler, terwijl ze met een flinke schaar een bos sappige stelen afknijpt. "Het is wel jammer dat de meeste mensen alleen maar krulpeterselie kennen."

Zelf geeft ze de voorkeur aan platte peterselie. "Krulpeterselie ziet er weliswaar mooier uit, maar platte peterselie is zoeter en aromatischer en beter te gebruiken in salades, pesto en gazpacho." Is het niet een kwestie van mode? Ook bij mineraalwater wint de blauwe, platte variant het tegenwoordig van



Platte peterselie kun je goed invriezen.

de bladeren. In de bladeren zitten meer bitterstoffen die de bouillon minder lekker maken. Daarom moet het fijngesneden blad altijd pas vlak voor het opdienen worden toegevoegd."

Peterselie wordt niet voor niets veel in de keuken gebruikt: het helpt zware en eiwitrijke gerechten te verteren. Mede daarom gebruikt Esther

veel peterselie in haar favoriete lasagne met

palmkool, ansjovis en ui. Het kruid kun je niet goed drogen, maar wel invriezen. Bij platte peterselie lukt dat beter dan bij krulpeterselie.

Het is het handigst om de peterselie fijn te hakken en dan met weinig water in een ijsblokjesbakje in de vriezer te zetten.

Peterselie is een tweejarig kruid. Het eerste jaar wordt er alleen nog blad gevormd, in het tweede jaar verschijnen er witte schermbloemen. Omdat in de keuken alleen het blad wordt gebruikt, moet peterselie elk jaar opnieuw worden gezaaid.

Dat kan al vanaf februari, binnen in een bakje op de vensterbank. Houd wel rekening met een lange kiemtijd. Als je met tussenpozen zaait en de peterselie in potten kweekt (die bij vorst naar binnen worden gehaald), is het in theorie zelfs mogelijk om jaarrond verse peterselie te oogsten. ❧

TEKST: HANNEKE VAN DIJK/ FOTOGRAFIE: GEORGE OTTER E.A.



De Ommuurde Tuin ligt aan de Kortenburg op landgoed Oranje Nassau's Oord bij Wageningen (Gld). Open van mei t/m oktober op woensdag en zaterdag van 10 -17.30 uur. Op de kwekerij worden regelmatig kruiden- en kookworkshops gehouden. Info: [www.ommuurdetuin.nl](http://www.ommuurdetuin.nl).