

Japanse andoorn

Inleiding

De Japanse andoorn heeft vele benamingen, waaronder de naam crosne. Het gewas ziet er zo op het oog niet echt bijzonder uit. Het gaat bij deze plant dan ook niet om het bovengrondse deel, maar om wat er zich onder de grond bevindt. De plant wordt gekweekt voor zijn ongewoon gevormd, vreemd uitzien, kronkelig, eetbaar wortelknolletje van ongeveer twee centimeter lengte. Het knolletje heeft iets weg van een zeer kleine gemberwortel. De crosne of Japanse andoorn wordt niet al te vaak in de winkel te koop aangeboden of het moet zijn in zeer gespecialiseerde groente- of delicatessenwinkels of in de natuurwinkel. De crosne maakt deel uit van de plantenfamilie der lipbloemigen (Lamiaceae) en de Latijnse naam is *Stachys affinis*. Het is een familielid van de munt, maar ook van kruiden als lavendel, salie en rozemarijn. De smaak is noot- en kruidachtig en doet volgens sommigen denken aan de artisjok, aardpeer en de schorseneer. De crosne is zeer licht verteerbaar en wordt in de alternatieve geneeskunst gebruikt als middel tegen verkoudheid. Een heel apart soort groente en de moeite waard om een keer te kopen in de winkel. Zelf telen kan natuurlijk ook. Vroeger hadden de gangbare zaadleveranciers in Nederland de crosneknolletjes gewoon in de catalogi staan, maar dat is nu niet meer altijd het geval. De knolletjes om mee verder te telen zijn wel in Nederland verkrijgbaar, maar u moet er soms even uw best voor doen. Het aanbod wisselt bij de leveranciers zeer regelmatig. In Frankrijk, in het voorjaar, als u er toch bent, kunnen de knolletjes bij de Quincaillerie (voor gereedschap & zaad) gekocht worden.

Geschiedenis

Bij ons wordt de crosne niet zoveel gegeten, in Azië daarentegen wel. De plant is daar inheems en staat in China, Japan en ook in Maleisië en Thailand regelmatig op het menu. Ook dichterbij huis, in Frankrijk, werd de crosne veel gegeten. Dat komt omdat een Fransman deze knolletjes 'thuis', bij de Franse plaats *Crosne*, geïntroduceerd heeft. Daar heeft men pas in 1882, dus ook nog niet zo heel lang geleden, kennis kunnen maken met dit Chinese (en Japanse) knolgewas. Toen zijn door een Franse arts of een Franse bioloog - daar lopen de meningen over uiteen - die in Peking verbleef, wat van deze knolletjes naar Europa meegenomen. De Franse vonden het blijkbaar lekker, want ze zijn ze toen op grote schaal in Frankrijk gaan verbouwen. Het was daar destijds een schot in de roos en de knolletjes zijn tot net na de 1^e Wereldoorlog in Frankrijk heel populair geweest. Daarna zijn ze weer uit de 'mode' geraakt en later weer herontdekt door de Amerikanen. In Frankrijk, zo ongeveer het enige land in Europa, wordt de *crosne du Japon* nog steeds op kleine schaal verbouwd. De naam is verwarrend; zij zijn destijds meegenomen uit Peking, China en zij noemen het *du Japon* (uit Japan!). Momenteel stijgt in Engeland onder de hobbytuinders de populariteit van de crosnes en wordt het gewas veelvuldig in de zaadcatalogi te koop aangeboden. Nu de Nederlanders nog!

Teelt

Dit gewas is prima in Nederland te telen, hoewel het wel aan te raden is de knolletjes in het voorjaar in een platglasbak uit te zetten. De plant heeft ruwe, ovale bladeren en geeft zachtroze bloemetjes die, onder gunstige omstandigheden, in juli en augustus verschijnen. De hoogte van de plant is 50-60 cm. Er is voor de teelt heel wat ruimte, tijd, geduld en aandacht nodig. Probeer het seizoen zo lang mogelijk te maken door de knolletjes in maart binnenshuis, in een koele vorstvrije ruimte, in bakken voor te trekken. Daarna, als het gevaar voor nachtvorst is geweken, kunt u ze in een platglasbak met een goed doorlatende en losse grondsoort uitplanten. Kies hiervoor een plekje in de volle zon. Plant de knolletjes uit op 5-10 cm uit elkaar en op rijen van 20 cm. Verwijder 's zomers de glasplaten, geef regelmatig (organische) mest en zorg ervoor dat de grond niet uitdroogt. In het najaar, als de temperatuur te laag wordt, is het raadzaam de planten weer met de eenruiters af te dekken! Houd de grond goed los en laat deze niet dichtslibben en verharderen. Een losse grond maakt het oogsten straks heel wat gemakkelijker!

Het heeft geen zin het zaad van de bloemen te winnen (als de bloei al uitbundig zou zijn). De vermeerdering van de crosne gaat door middel van de knollen, net als bij de aardappel. Bij de aardappelteelt wordt ook alleen de knol gebruikt en niet het zaad van de bloem.

De knolletjes kunnen pas na vijf tot zeven maanden geoogst worden! In de herfst zal het groen van de plant eerst bovengronds afsterven en zo ongeveer in november kan er een aanvang worden gemaakt met het oogsten van de 'rupsjes', want daar lijkt de crosne wel op! Schep voorzichtig de losse aarde rondom de plant weg en verzamel de knolletjes. Het is een echt geduldwerkje; er zijn veel planten nodig om een maaltje crosne bij elkaar te sprokkelen! Op zich is dit jammer; er is veel ruimte nodig voor de teelt van deze planten en de opbrengst is gering, maar het is wel apart en zeker de moeite waard. Zodra er geoogst is, kan de platglasbak weer worden gesloten en zo kan er 's winters ook gewoon worden geoogst. Wellicht kan dat in ons klimaat wat problemen geven. Wie crosne wil telen moet dus hopen dat het een zachte winter wordt en dat de grond niet dichtvriest. Laat u niet verrassen door een vroege nachtvorst! Zorg ervoor dat er, net als bij de aardappel, geen knolletjes in de grond blijven zitten; deze zullen dan weer uitgroeien en alleen maar overlast (wildgroei) geven en bijna geen knolletjes! Probeer wel een aantal kleine knolletjes te bewaren in vochtig zand of turf. Zo kunt u ze in het volgend voorjaar weer opnieuw voortkweken. In maart voortrekken in huis en later weer uitplanten. Zo begint de cyclus weer helemaal opnieuw...

Bewaren

De geoogste crosnes zijn moeilijk na de oogst te bewaren. Dus oogst niet te veel in één keer! In de koelkast of in een koele schuur zullen zij toch slap worden (leg ze dan even een half uurtje in koud water, wellicht trekken ze dan bij). Na een paar dagen zullen zij hun knapperigheid verliezen en zacht worden. Zij zullen dus direct na de oogst gegeten moeten worden. Of u kunt ze gekookt een paar dagen bewaren, zo blijven ze ook redelijk knapperig. De crosnes kunnen ook (gedeeltelijk) worden geoogst en vervolgens bewaard in een vorstvrije ruimte in vochtig zand. Wel regelmatig nakijken of er geen schimmel optreedt en zeker het zand niet te nat maken om deze schimmels geen kans te geven! Echt lang kunnen de crosnes ook met deze methode niet bewaard blijven. Regelmatig ervan eten is wellicht toch het beste. U kunt ze ook direct na de oogst even blancheren; één minuutje is voldoende. Op de tuin laten staan is natuurlijk ook een optie! Misschien heeft u wel de mogelijkheid om het gehele plantvak waarop de crosne staat van een verplaatsbaar kasje van kunststof te voorzien. Zo kunt u de planten tegen de winterse koude beschermen en gewoon blijven oogsten. De knolletjes kunnen 's winters gewoon in de grond blijven zitten, net als bieten en winterwortelen. Voor een maaltje andoorns moet er dus eerst worden gespit! Aan het in de grond laten zitten, kleven wel nadelen, want bij strenge vorst kunt u het wel vergeten. Zolang de vorst echter niet in de grond zit, is dit de beste manier om crosnes te bewaren.

Recepten

Gebruik ze rauw, gekookt of gebakken. Bij alles waar een nootachtige smaak bij past!

Met of zonder schil, dat maakt niet uit; de schil is eetbaar. De crosnes hebben een heel dun bruin schilletje dat gemakkelijk te verwijderen is, maar dat hoeft niet persé! Wassen is een ander verhaal. Het is handig en tijdbesparend om, zodra er geoogst is, de knolletjes direct in water te leggen, zodat aarde en zand gemakkelijk loslaten. Tussen de ribbels van de crosnes gaat snel aarde en zand vastzitten en als ze eerst geweekt worden en dan afgeborsteld, scheelt dat veel werk. Voor de bereiding worden de koolhydraatrijke knolletjes eerst goed gewassen en in een pan met ruim (zout) water in 5 tot 10 minuten gaargekookt. Giet ze, zodra ze gaar zijn, af en laat ze afkoelen. De schilletjes kunt u nu, als u dat wilt, gemakkelijk verwijderen. Doe de crosnes terug in de pan samen met een klont boter en voeg wat kruiden toe zoals kerrie en peterselie. De hoeveelheden per persoon zijn moeilijk te bepalen, het ligt eraan hoe groot uw eetlust is. Crosnes zijn heel voedzaam en bevatten veel zetmeel! Begin met een kommetje per persoon.

Crosnes kunnen goed gebruikt worden in de soep. Trek eerst een lekker geurende bouillon, die helemaal op smaak is gemaakt met een bouquet garni en zout en peper naar smaak. Doe vervolgens een schaalte schoongemaakte crosnes in de foodprocessor en maal ze fijn.

Voeg dit toe aan de soep en laat de soep nog even zachtjes doorkoken. Bewaar ook een paar hele knolletjes om de soep mee af te maken en voeg ten slotte wat room of crème fraîche toe. Bind desgewenst de soep met wat bloem.

Indien u de Japanse andoorn wilt verwerken in salades moet u ze altijd eerst wassen, koken en (eventueel) pellen. De nootachtige smaak van de crosne leent zich uitstekend voor (geroerbakte) gerechten uit de Indische keuken. De crosnes kunnen gemakkelijk worden meegebakken. Ook andere bereidingswijzen, zoals gratineren, zijn heel geschikt. Bovendien kunnen de smakelijke knolletjes aan tal van gerechten en schotels worden toegevoegd. Een lekkere suggestie: strooi ze over de sla samen met een dressing en knapperig gebakken croutons!

Adressen

Crosne, of Japanse andoorn, is o.a. te bestellen bij:

De Nieuwe Tuin

Trompwegel 27

B-9170 de Klinge

België

(T) 0032 3 7707 816



Tekst: Nelleke van der Boom