

*Stachys affinis. Labiatae*

# CROSNE

*Kleine vaste plant die als eenjarige wordt geteeld om de eetbare knolletjes. Winterhard. Voedingswaarde: zeer rijk aan kalium.*

**C**rosne, afkomstig uit dezelfde familie als munt, lavendel en vele andere kruiden, wordt niet geteeld om het aromatische blad, maar om de kleine, geribde knolletjes aan de uiteinden van de ondergrondse stengels.

Deze in Japan en China inheemse plant heeft ruw, ovaal blad en witte tot lichtroze bloemen in kleine aren. De plant werd eind 19e eeuw door een dokter uit Peking naar Frankrijk gehaald. Hij is echter nooit echt populair geworden, misschien omdat er een groot stuk grond nodig is voor een opbrengst van enig formaat, maar hij is de moeite van het proberen waard, al was het maar als 'bijzonderheid'.

## CULTUUR



Crosne floreert op een open, zonnige plaats in lichte, vruchtbare en toch vocht vasthoudende grond.

### Opkweek

Kiem de knolletjes voor een vroege teelt voor in vlakke schalen of potten met potgrond in een matig warme kamer en plant ze uit als de grond warm is. Vermeerder door de knolletjes afzonderlijk op te potten in potjes met potgrond op aardebasis, verrijkt met organisch materiaal, en verspeen later. De rest van het groeiseizoen in potten van 20-23 cm telen. Regelmatig water geven en bemesten.

### Teelt

Plant in het voorjaar de knolletjes verticaal uit op 5-7,5 cm diepte; op lichte grond zo'n 15 cm diep. Plant alleen flinke knollen uit, met 30 cm afstand naar alle kanten of 20 cm uit elkaar in rijen op 40

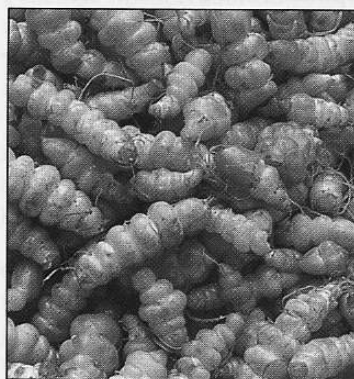
cm afstand. Als de planten zo'n 30-60 cm hoog zijn, moet u de stengels aanaarden tot een hoogte van 7,5 cm. In het begin onkruidvrij houden; later onderdrukt het dichte bladerdak van de volgroeide planten de onkruidgroei. Elke 2 weken bemesten met een vloeibare universele mest en bloemaren verwijderen, zodat de plant zijn energie in dikke knollen zal steken. Knip het blad terug. Dankzij de weelderige groei is crosne een ideaal onderhoudsarm gewas voor een verloren hoek van de tuin.

### Onderhoud

*Voorjaar* Plant de knollen als de grond is opgewarmd.  
*Zomer* Gewas onkruidvrij houden, water geven en bemesten.  
*Herfst* Na de eerste vorst oogsten, of na zo'n 5 maanden.  
*Winter* Bescherm het gewas met jute, stro of noppenfolie om te kunnen blijven oogsten.

### Oogsten en bewaren

Van midden herfst tot het voorjaar naar behoefte oogsten, als het blad is afgestorven of de planten 5-7 maanden



Een overvloed aan knolletjes

den in de grond hebben gestaan. Vlak voor gebruik rooien, want ze verschrompelen snel. Bij het omspitten van de grond na de laatste oogst elk knolletje verwijderen, want de plant verandert snel in een lastig onkruid.

## PLAGEN EN ZIEKTEN



Crosne is doorgaans een probleemloos gewas, maar neem wel voorzorgsmaatregelen tegen **wortelluis**, die verwelking kan veroorzaken.

## CULINAIR



De knolletjes hebben een heerlijke, nootachtige smaak. Ze zijn slechts 5 cm groot en daarom wat lastig te bereiden. Koken is het eenvoudigst, maar u kunt ze ook bakken, roerbakken, roosteren, toevoegen aan soepen of rauw in salades eten.

### Romige crosne Voor 4 personen

Jane Grigson geeft in haar *Vegetable Book* dit recept uit *Là-Cuisine de Madame Saint-Ange*.

500 g crosne  
1 el boter  
½ tl citroensap  
3 dl slagroom  
zout & versgemalen witte peper  
snuffe nootmuskaat  
geklopte slagroom

Kook de crosne zo'n 5 minuten, giet de knolletjes af, voeg de boter en het citroensap toe en kook alles zo'n 5-7 minuten. Breng de room aan de kook en meng deze al roerend door de crosne. Op smaak brengen. Afdekken en 15 minuten op een matig vuur laten sudderen, tot de room tot driekwart is ingekookt. Roer er vlak voor het opdienen 3 el geklopte room door en neem de pan van het vuur.

