

Zeeraket – *Woestijn op Texel?*



Er groeit een plant langs onze zeekust met woestijnachtige eigenschappen vanwege zijn groeiplaats en verspreiding van zaden op ziltige grond.

Het is de **Zeeraket** (*Cakile Maritima*).

Een zout/zilt minnende plant die op de zeereep groeit van het strand. Hij heeft spitse vlezige blaadjes als een vetplant, is 1 jarig en bloeit van juni tot diep in oktober met kleine witte of lila bloempjes die op lange stelen staan. Normaliter wordt de plant tussen de 40 en 60 cm hoog, alhoewel sommige exemplaren wel 1m halen. De plant komt bij ons langs alle stranden voor, alsook op alle zeestranden in Europa, op kusten langs de Middellandse Zee tot in West-Afrika. In het schrale strand zitten geen voedingsstoffen, maar wel waar er aangespoeld ondergestoven hout- en dierlijke resten en zeewier ligt. Hier maakt de Zeeraket gebruik van en je ziet ze vaak in lange rijen op het strand groeien waar ooit zeewier e.d. is aangespoeld. De voortplanting vindt plaats met zaden en gebeurt op een heel bijzondere manier. In de late herfst worden ze door de wind en/of de vloedlijn van de zee verspreid. Heeft het zaad éénmaal de juiste plek gevonden dan start het ontkiemen. Binnen een mum van tijd groeit er ter plekke een laag struikachtig gewas. Bij ons en België is de plant vrij algemeen en soms ook te vinden op de kustduinen. Een stevige penwortel houdt het struikje bij harde wind en storm op zijn plaats en wordt dan half ondergestoven. Er ontstaat dan een duintje in wording.

Eetbaar: De sappige blaadjes en stengel van de bloempjes zijn eetbaar en vol met vitaminen C.

Ze smaken pittig, mosterd-, radijsachtig. Pluk jong blad, want wat ouder blad is behoorlijk pittig!

Als ingrediënt in een voorjaars salade met andere bladgroenten is erg lekker of serveren als garnering bij een visgerecht, in een garnalen cocktail of in een Vega groene peulvruchten soep.

Recept – *Koolvis met spinazie, Zeeraket, Crème Fraîche en puree of krieltjes.*

Koolvis is een stuk goedkoper dan kabeljauw en steviger. Volop te krijgen bij de visboer of Super en meestal uit de diepvries.

Ingrediënten (*p.pers.*)

Koolvisblokje 150gr. Diepvries
 Verse bladspinazie 3 volle handen
 175 gr, voorgekookte krieltjes of
 _ aardappel- of aardpeerpuree maken
 wat kortgesneden Zeeraket
 1/4 gesnipperd uitje of lente ui
 Eetlepel wok- of bakolie
 Paprikapoeder, zout en peper
 Eventueel 1 eetlepel Crème Fraiche als
 frisse garnering

Bereiding

Oven voorverwarmen 180 C.
 Ovenschotel licht inoliën
 Koolvis bestrijken m. rode pesto
 De pesto bestrooien met paneermeel.
 De Vis met bv. krieltjes in de ovenschotel en de krieltjes bestuiven
 met paprikapoeder
 Plusminus 30 min in de oven en bij 20 min met een prikker
 controleren of de vis gaar is.
 Intussen de bladspinazie, het gesnipperd uitje met wat olie
 snel wokken

Jaap Tak