

## Zevenblad - Eetbare ergernis



Zevenblad een (on)kruid waar je in je tuin niet blij van wordt. Een kruid met ongrondse wortel uitlopers wat als bodembedekker de tuin in korte tijd volledig kan

overwoekeren. Schoffelen, uittrekken of omspitten heeft totaal geen zin. Een klein ondergronds stukje wortel groeit weer uit tot een plantje en dan begint de siklus weer van voren af aan. Dat geldt ook voor bv. de *Haagwinde*. Bloeit mooi maar zorgt ook op den duur voor ergernis en is niet eetbaar in tegenstelling tot het Zevenblad. Totale bestrijding is alleen mogelijk door bv. de grond af te dekken met zwarte folie (plant sterft af - krijgt geen licht meer.) of met een milieu vriendelijk middel behandelen of met een riek de worteltje naar boven halen en met de hand verwijderen. Dan nog is succes niet altijd gegarandeerd.

**Eetbare ergernis:** Zevenblad is gehakt best smakelijk te verwerken in een Pastinaak of aardappel stampotje met gesneden ui of maak er een Pesto van of jong blad in een eiergerecht. Voor een salade is het blad minder geschikt.



### Ingrédienten groene Pesto;

- Veel gehakt Zevenblad.
- 2 takje geritste Thijm.
- Wat Bieslook en/of gesnippert uitje.
- Oregano en/of Basilicum.
- Paar teentjes knoflook.
- Pompoenpitten en wat Walnoten.
- Parmesaanse strooikaas of geraspte oude Holl. Kaas.
- Olijfolie Extra Vierge of zonnebloemolie.
- Peper en zeezout naar smaak.

Ingrédienten rode Pesto; Als groene Pesto en als extra gedroogde tomaatjes op olie en wat tomaten puree toevoegen. De plantaardige olie van de tomaatjes is heel aromatisch en kan ook gebruikt worden, maar dan minder andere olie toevoegen.

Pesto is ook lekker op toast, op stokbrood, door de pasta, als smaakmaker met beleg op een sandwich en op een vis uit de oven.

**Jaap Tak**