



Deze zomer even een Ommetje van wilde bloemen en kruiden naar eetbare bloemen uit eigen tuin, waarover ik graag meer wil vertellen.

Deze zomer wil ik jullie kennis laten maken met ;

## Lavendel (*Lavendula angustifolia*)

De lavendel is makkelijk te kweken in eigen tuin. Neem voor eetbare bloemen *geen* planten uit het tuincentrum, deze kunnen bespoten zijn.

Lavendel is goed tegen angsten, problemen, ziekte, hoofdpijn, depressie, reumatiek en slaapstoornissen. Dus voor een vrolijke en onbezorgde zomer ... Gebruik de bloemen het liefst vers. Het geeft een extra smaak of kleur aan een zomers gerecht uit eigen keuken, zoals

**Kruidenwiltje** – Neem 3 eetlepels lavendelbloemen en laat deze 2 uur weken in 1 fles zoete, witte wijn. Daarna de wijn zeven. Maak een siroop door 1 eetlepel suiker met 75 ml water te laten koken. Laat de siroop afkoelen en voeg deze toe aan de fles gezeefde witte wijn. Neem een half glas brandewijn of jonge jenever en voeg deze ook toe aan de fles witte wijn.

**Limonade** – Was een handvol lavendel bloemen en steeltjes en leg deze in een theepot. Giet er kokend water over en laat de thee goed trekken. Laat iets afkoelen en giet de thee in een kan. Het is blauwgrijs van kleur. Voeg limoensap (naar smaak) toe. De kleur wordt nu roze en voeg suiker toe naar smaak. Serveer koud en over ijsblokjes. Voeg wat losse bloempjes toe als garnering.

**Lavendelazijn** – Zet in een fles de takjes lavendel rechtop en schenk witte wijnazijn erbij, laat 6 weken trekken. Je kunt het gebruiken over frisse salades. Voeg wat losse bloempjes toe als garnering.

**Lavendelhoning** - Verwarm een pot honing en roer er gehakte blaadjes van 6 takjes lavendel doorheen. Schenk in een schone pot, afkoelen en afsluiten. Laat een week trekken. Je kunt het ook gebruiken om vlees mee te bestrijken voor het grillen, dat geeft het vlees een Engels tintje.

Ik wens u een gezellige en lekkere barbecue ... Annet Weijkamp