

WIST U DAT, DE RADIJS

Familie is van de mierikswortel en rettich?

Door te koken of bakken zijn scherpe, peperachtige smaak verliest?

Niet geschikt is om in te vriezen?
Dit komt doordat hij veel water bevat

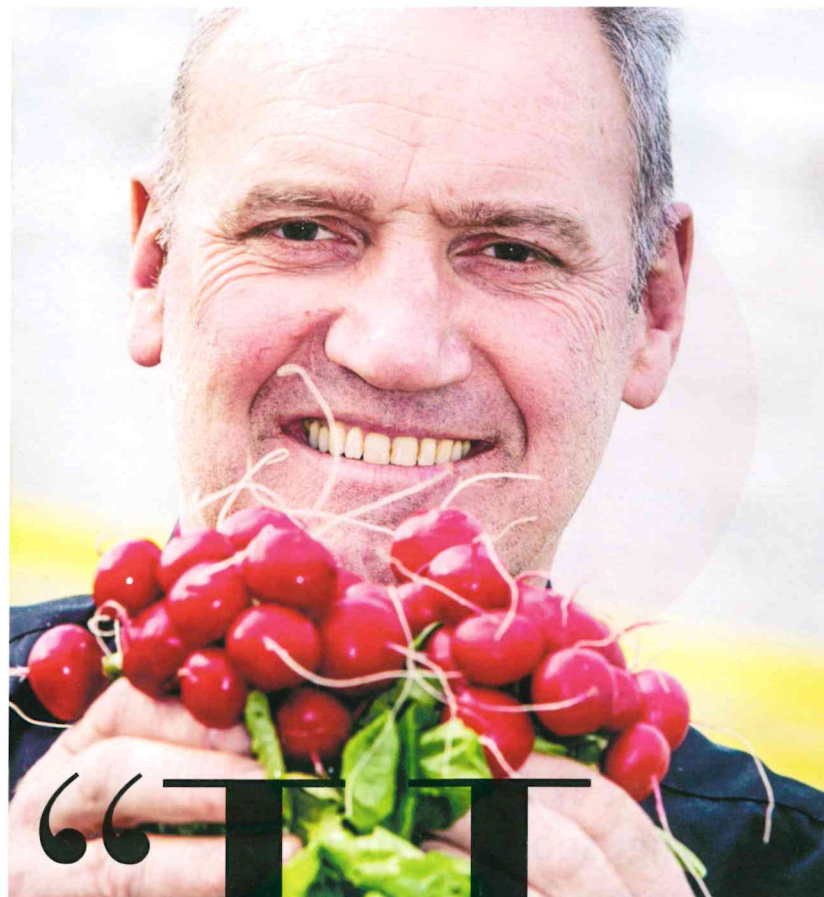
Al rond 2000 jaar voor Christus in het oude Egypte werd geteeld?

Het hele jaar door vers te verkrijgen is?

De lente is net begonnen en u krijgt spontaan zin in frisse groenten. Maar de meeste groenten hebben nog een tijdje nodig om uit te groeien tot blozende tomaten of knapperige sla. Zo niet de radijs. Dit rood-roze knolletje toont ook in het vroege voorjaar al het nodige pit.

TEKST: KARIEN GOESSENS | FOTO'S: JEAN-PIERRE GEUSSENS

P Paradijs



“Hoe meer zon en warmte, hoe scherper de radijs”

gaat het grootste deel van het proces automatisch, zodat we de groente snel van het land kunnen halen.” Rij na kaarsrechte rij loopt zo ver het oog reikt. “Wij telen hier de traditionele rode ronde radijs, zowel in bossen als los. In Frankrijk wordt ook de witpuntradis geteeld, die is wat langwerpiger. In Nederland is voor deze variant echter niet veel afzetmarkt, de kwaliteit van de soort is dan ook niet optimaal. Daarom telen we enkel de ronde, rode radijs.” Ortolanda levert radijsjes zowel los als in bossen. “De losse radijs is langer te bewaren doordat het blad van de bosjes vocht onttrekt aan de knol. De radijs wordt dan sneller slap. Toch zijn de bosjes populair. Ik denk omdat het blad door een snelle vergeling werkt als een versheidsindicator.”

BELLA ITALIA

Sinds 2000 teelt Ortolanda ook in Italië, vooral vanwege het zonniger klimaat. “Hier hebben we bijna 9 hectare en in Italië 25 hectare in de zomer en 55 in de winter. In 2000 besloten we uit te breiden en dan het liefst ten zuiden van Nederland, zodat

Hoewel we het hele jaar door radijs telen, is het toch een typische voorjaarsgroente. Tweederde van de afzet gebeurt in het voorjaar. Dit is dus de perfecte tijd voor radijsjes.” René Cornelissen van

Ortolanda leidt ons rond in de kas.

Overall om ons heen steken de kleine plantjes vrolijk boven de zandgronden uit. ‘The Radish Company’ teelt enkel radijs en levert al jaren aan ZON fruit & vegetables. “Door te specialiseren kunnen we echte kwaliteit bieden, en dat doen we al sinds 1984, toen mijn vader, mijn broer John en ik samen begonnen. Tegenwoordig staan John en ik met veel plezier samen aan het hoofd van Ortolanda.”

WATER, ZON EN ZAND

De teelt van de snelgroeïende plant gebeurt in de vollegrond, maar wel in de kas. “Radijs luistert nogal nauw wat betreft waterhuishouding. Buiten telen is echt niet te doen, dan kan heel snel een complete oogst verpesten. Gelukkig heeft de plant verder niet veel mest of bestrijdingsmiddelen nodig. Enkel genoeg water, een beetje zon en een mooie zandgrond en dat hebben we hier genoeg. Hoewel er het hele jaar door geoogst kan worden, varieert de groeitijd van twaalf weken in de winter tot slechts vier weken in het voorjaar. Gelukkig



er in de wintermaanden meer zon en warmte is voor de teelt. In de provincie Lazio, onder Rome vonden we de perfecte omstandigheden, een echt tuinbouwgebied met mooie grond en genoeg zon. De donkerste dag daar is even licht als 1 maart in Nederland. Dat betekent meer smaak voor de radijsjes, het gehele jaar door. Met veel zon en hoge temperaturen is de radijs op zijn scherpst. Dat komt doordat licht en warmte zorgen voor de aanmaak van mosterdolie in de knolletjes en dat zorgt voor die typisch scherpe smaak. In hartje zomer in Italië worden de scherpste radijsjes geteeld. In Nederland kan een radijs nog weleens een beetje waterig smaken als de zon het laat afweten.” Gelukkig heeft de zon genoeg geschenen en flink wat smakelijke radijs opgeleverd.

KWARTELENMARKT 11

Met een bos verse radijsjes rijden we naar het centrum van Venlo waar Patron-cuisinier Roel Welles ons verwelkomt in restaurant Kwartelenmarkt 11. “Deze groente vormt een mooie uitdaging. Een salade is al snel voor de hand liggend, maar kort gebakken is het ook heel smakelijk. Ik streef ernaar om puur en simpel te koken. Bij ons vinden de gasten geen kakofonie aan schuimpjes en geleitjes, maar echte smaken. Ik kook met het seizoen en haal de groenten op de veiling en bij telers in de buurt. Het menu is dagelijks wisselend.”

Roel vertelt verder dat hij er geen enkele moeite mee heeft om met groente een mooi gerecht te maken. “Dat komt misschien ook doordat mijn ouders een tuindersbedrijf hadden. Ik ben met groente opgegroeid en mis het ook vaak in restaurants. Bovendien leerde ik tijdens mijn stage in Indonesië licht verteerbaar koken. Dat beviel me goed. Boter zal niet snel gebruikt worden in onze keuken.”

“Boter zal niet snel gebruikt worden in onze keuken”



Oosterse garnalen met geroerbakte radijs en groenten

INGREDIENTEN

- bosje radijsjes
- 12 garnalen
- stronk broccoli
- 100 gram oesterzwammen
- knoflookolie
- koolzaadolie
- basilicumolie
- 1 dl. kikkoman soyasaus
- eetl. suiker
- limoenblad (gekneusd en gesnipperd)
- verse gember (gesnipperd)
- citroengras (gekneusd en gesnipperd)
- verse chilipeper (gesnipperd)
- 1 teen knoflook

TERIYAKISAUS

- 1 dl. mirin

BEREIDINGSWIJZE

Snijd een drietal radijsjes julienne en meng met een beetje warm gemaakte koolzaadolie. Breng de ingrediënten voor de teriyakisaus aan de kook en laat op laag vuur 10 minuten trekken. Verhit een wok of pan en bak hierin de broccoliroosjes aan. Deze mogen gewoon rauw in de pan, mits de roosjes klein zijn. Voeg na een paar minuten de oesterzwammen, door de helft gesneden radijsje en garnalen toe. Bak tot de oesterzwammen en garnalen gaar zijn en blus af met een beetje teriyakisaus.

Maak het bord op met de knapperige groenten en garnalen en druppel de teriyakisaus op het bord. Voor een extra smaakdimensie druppelt u de basilicumolie over en om het gerecht heen. Uiteraard is dit gerecht ook heel lekker met noodles.

HUUB STIPHOUT VAN WIJNHUIS BLERICK GEEFT EEN PASSEND BIER- EN WIJNADVIES.

WIJNTIP

Domaine La Suffrene IGP Du Var 2016, Frankrijk

Deze fraaie rosé van Domaine La Suffrene bestaat uit Carignan (wijnstokken ouder dan 50 jaar) en jonge wijnstokken Cinsault, Grenache en Mourvèdre druiven. Een fascinerend bouquet van rode bosvruchtjes en kruiden (tijm) biedt een complexe smaak met een lange finale. Deze rosé is heerlijk als aperitief maar tevens bijzonder geschikt bij exotische gerechten of diverse vis gerechten. **Prijs: € 9,99**



BIERTIP

Maneblusser, stadsbrouwerij het Anker, België

Maneblusser van brouwerij Het Anker is het lichtblonde Mechels stadsbier met een uitgesproken fris karakter en voldoende pit om met volle teugen van te genieten. De fijne afdronk en een vleugje citrus aroma zorgen voor een frisse smaak. Heerlijk om zo te drinken of bij Aziatische gerechten. Uitsluitend Belgische hop Alc. 5.8% vol. **Prijs: € 1,35**



Bestellen? Zie advertentie hiernaast.