

PRONKBOON

Giovani Oosters, Vous lé Vous in Wimmertingen/Hasselt



"Superlekker en een mooie bloem die bloeit in verschillende kleuren van wit, over zalmroze naar bloedrood. Ze brengt niet alleen leven in de borden, ze zorgt tevens voor een extra smaakbeleving, en ... ik word er gewoon gelukkig van. Momenteel gebruik ik ze in een heldere gazpacho van tomaat met tomatensorbet, verschillende soorten tomaat en Oost-Indische kers."

"Ik kweek alles zo veel mogelijk zelf, maar eigenlijk doet de natuur alles. De enige tip die ik kan geven: plant alles niet te kort bij elkaar en geef vooral genoeg water."

www.vouslevous.be

OOST-INDISCHE KERS

Bruno Timperman, Bruut in Brugge



"Ik kook graag spontaan en vaak stem ik mijn gerechten af op wat ik 's morgens pluk in mijn tuin. Bloemen moeten wel functioneel zijn, een aanvuller van smaak of van kleur en ... elke bloem heeft haar seizoen. Oost-Indische kers heeft een pittige, wat zoete florale mosterdsmak. Ideaal om gerechten zoals gegrilde kreeft op een florale wijze mee af te toppen in plaats van met chili, paprika of cayennepeper."

"Alles van de plant is ook eetbaar tot de wortels toe. De bladeren gebruik ik als een taco gevuld met avocado, gefermenteerde komkommer, ceviche, lente-ui, koriander, limoen ..."

www.bistrobruut.be

BASILICUM

Peter De Clercq, Elckerlijc in Maldegem



"Ik werk zeer veel met bloemen, want een mooi gepresenteerd bord doet ook eten. Ik kijk wel altijd naar de smaak van de bloem en de kruiden en leg geen bloemetjes op een bord die als kruid niet in het gerecht verwerkt zijn. Mijn basilicum laat ik bewust tot bloei komen omdat ik de bloemen qua smaak en geur mooi vind matchen met gegrilde vis."

"Je kunt wildplukken, maar dan moet je kennis hebben want de meeste bloemen zijn niet eetbaar. We hebben een grote tuin waar we veel groenten, kruiden en bloemen kweken. Zelf kweken is het beste en zelfs zonder tuin kun je ook met potten op balkon of terras aan de slag."

www.elckerlijc.be

De favorieten

Bloem om op



MUSKAATSALIE

Lieven Lootens, 't Aards Paradijs in Merendree



"Muskaatsalie of scharlei is een wondere plant die tot twee meter hoog kan worden en rijkelijk bloeit met bloemen in een schakering van lila. Ze heeft de meest complexe geur van alle salies: een verleidelijk aardse, kruidige geur met toetsen van bergamot, citronella, geranium en oranjebloesem. Ze wordt dan ook vaak in parfums gebruikt. Muskaatsalie is niet zo makkelijk te vinden. Een tijd geleden heb ik een flinke hoeveelheid kunnen plukken bij De Kruiderie in Beernem. Ik infuseer de bloemen in melk en maak daarvan roomijs, heel lekker in combinatie met cassis en vlierbes."

www.aardsparadijs.be

KAAPSE KNOFLOOK

Martijn Defauw, Rebelle in Marke



"Ik ben grote fan van alles van de lookfamilie: bieslook, daslook, Kaapse knoflook. Kaapse knoflook heeft paarse krokante bloempjes op dunne steeltjes, heel mooie bloemen. De smaak doet denken aan ui, prei, sjalot. Ze zijn een meerwaarde bij lamsvlees, eventueel samen met harissa en aubergine. Aan maatjes geven ze extra smaak. Ik zet ze ook op azijn, die ik gebruik in vinaigrettes en sauzen."

"In mijn grote tuin kweek ik veel zelf. Kaapse knoflook doet het heel goed in de schaduw en creëert een paarse bloemenzee. Mijn planten haal ik bij Kruiden Claus in Kruishoutem."

restaurantrebelle.be

van 10 topchefs

etjes te eten



VENKEL

Bart De Pooter, Pastorale** in Reet



"Ik heb een voorkeur voor anijssmaken Venkelbloempjes zijn super van smaak, mooi om te zien en ragfijn. Venkelbloem doet het heel goed bij visgerechten en in salades. Toevoegen op het laatste als extra snijdsel zodat je de diepe smaak van de anijs hebt."

"Het plezante als je je eigen tuin hebt, is dat je alles kunt gebruiken van de plant, van wortel tot zaad. Laat je de venkelbloemen verder uitbloeien dan heb je kaptjes die je kunt pickelen. De bolletjes zes uur zouten, afwassen en opzetten in wittewijnazijn. Goed afsluiten of voor langere bewaring steriliseren."

www.pastorale.be

CITRUSAFRIKAANTJE

Seppe Nobels, Graanmarkt 13 in Antwerpen



"Een plant met een heel sterke geur die ongedierte weg houdt. Lekker ook, zowel de bloemetjes als de jonge takjes. De smaak doet denken aan sinaasappel en pompelmoes. Ik gebruik de takjes in ansjovisboter. Super bij burrata en gegrilde courgette, venkel, spitskool of aubergine. Ik gebruik nooit bloemen waarvan de stengels of bladeren niet verwerkt zijn in het gerecht."

"We kweken ze zelf. Mijn tip: de plant vastnemen, een vuist maken en enkel daarboven knippen. Daaronder knip je ze dood. Mijn planten koop ik bij Bart Belmans van Sanguisorba in Ranst."

graanmarkt13.com

MAGNOLIA

Kim De Visschere, Roots in Gent



"Als een bloem lekker is en ook nog mooi van kleur, dan geeft dat een gerecht een meerwaarde. Met magnoliabloem kun je veel richtingen uit. Ik heb een deel van de blaadjes op kombucha laten fermenteren om aan het einde van de zomer komkommers mee te pekelen. Een ander deel staat op een basispekel om een combinatie van komkommer, zure room en langoustine op smaak te brengen. De gepekelde blaadjes kunnen ook in salade. De smaak doet wat Aziatisch aan, theeachtig met een frisse gembertoets."

"Ik heb mijn magnoliabloemen deze lente geplukt, gewoon in tuinen van mensen waarvan ik de toelating kreeg."

www.rootsgent.be

KLAVERZURING

Davy Schellemans, Veranda in Antwerpen



"Fantastisch dat zo'n kleine bloempjes zo veel smaak kunnen geven. Klaverzuring heeft echt speldekopjes van bloemetjes en die hebben een heel frisse, beetje zure toets. Ik werk graag met zuren en daarvoor zijn ze perfect. Het is een allrounder. Op sashimi van vis of bij ceviche. Zeebaars, heel vers en heel fijn snijden, goede olijfolie over en afwerken met wat klaverzuringbloemetjes, daar word ik heel gelukkig van!"

"Ik heb geen tuin, maar wel twee daken waar plantenbakken staan. Zalig om 's morgens te bepalen wat je gaat gebruiken. Elke lente koop ik nieuwe planten bij Bart Belmans van Sanguisorba in Ranst."

www.restaurantveranda.be

BIESLOOK

Maarten Bouckaert, Castor* in Beveren-Leie



"Ik gebruik bloemen enkel als ze een meerwaarde geven aan een gerecht, er moet een match zijn. Bloemen horen bij kruiden en die kun je samen gebruiken. Bieslookbloemetjes zien er fijn uit, maar ze zijn heel fel van smaak. Ik gebruik ze graag in koude bloemkoolsoep. Superfris bij bijvoorbeeld maatjes."

"We hebben bakken staan en daar planten we kruiden en eetbare bloemen in. Ik vind het plezant om te proeven en te bedenken waarbij ik ze ga gebruiken. Als je achteraan op de bloemetjes van dropplant of ananassalie duwt, komt er een druppeltje uit, de nectar waar de bijtjes dol op zijn. Dat op je tong laten vallen ... mierzot en prachtig in desserts."

www.cas-tor.be