

# Basilicum



## Hapje

vegetarisch

**4 personen**

**Land:** Italië

**Bereidingstijd:** 10 minuten

**Seizoen:** in de zomer



## Ingrediënten

- 1 grote plant basilicum (minstens 60 gram groen)
- 100 g Parmigiano Reggiano en/of Pecorino
- 50 g pijnboompitten
- 1 teen knoflook
- 200 à 300 ml zeer goede olijfolie

## Bereidingswijze

1. Knip de basilicum boven de grond van de plant af; de steeltjes zijn zacht en kunnen gebruikt worden. Was en droog hem. Snijd hem grof.
2. Doe in de keukenmachine (voor grof), beker van de staafmixer (medium) of blender (fijn), samen met de andere ingrediënten. Draai. Duw wat aan - dat is vast nodig - en voeg zonodig meer olie toe.

## Tenslotte

Basilicum is een gevoelige eenjarige plant. Hij wordt ongeveer 45 cm hoog en 30 cm breed. De stengels zijn harig, fijn, geribbeld, vierkant, vertakt en lichtgroen tot rood aan de basis. De bladeren zijn groot, gekarteld, ovaal, puntig en heldergroen, met een warme en toch frisse, sterke geur. De naam Basilicum stamt waarschijnlijk van het Griekse woord basileus. Basileus betekent koning of koninklijk. Basilicum wordt ook wel koningskruid genoemd. Van oorsprong is basilicum afkomstig uit India. Het is in India een heilig kruid dat aangeplant wordt bij tempels en gewijd is aan de Hindoegoden. De bewoners van India kozen dit kruid ook om de eed op te zweren bij de rechtbank. Ook de Egyptenaren kenden deze plant. In meerdere grafkamers zijn kransen van Basilicum bladeren gevonden. De Grieken kenden de plant als geneeskrachtig kruid. Omdat basilicum rond het graf van Christus na de wederopstanding groeide, gebruiken sommige Grieks-orthodoxe kerken het om er wijwater mee te bereiden en zetten potten met basilicum bij het altaar. Het bekendste gerecht met basilicum is **Pesto**. Dat heb ik boven omschreven De pesto is het lekkerste als je hem meteen gebruikt, maar onder een laagje olie is hij nog zeker een paar dagen te bewaren in de koelkast. Ook kun je de overgebleven pesto invriezen in bakjes voor ijsklontjes. De smaak gaat wel wat achteruit, maar de toevoeging van blokjes pesto doet nog steeds de zon schijnen in een simpele tomatensaus. Voor **Basilicumsoep** schil je 250 gr kruimige aardappels en snijd ze in kleine blokjes. Smelt 15 gr boter in een soeppan, schep de aardappelblokjes en het groene deel van 3 in ringetjes gesneden bosuitjes erdoor en smoor alles 5 minuten op zacht vuur. Verkruiemel 2 kippenbouillontabletten boven het aardappelmengsel en schenk er 1 liter water bij. Breng al roerend aan de kook en laat de soep 10-15 minuten zachtjes koken. Kook intussen 1 ei in 8 minuten hard. Laat het schrikken onder koud stromend water en haal de schaal eraf. Prak het ei in een diep bord, zodat een fijn eikruim ontstaat. Neem de pan van het vuur. Roer 30 gr verse basilicum door de soep en pureer het geheel met een staafmixer tot een lichtgebonden, lichtgroene soep. Breng de soep op smaak met peper en nootmuskaat. Schep de aardappelsoep in vier diepe borden en strooi er wat croutons en de overgebleven witte ringetjes bosui en tot slot het eikruim over. Soms moet je het leven niet te moeilijk maken. Ook niet in de keuken. En als je dan de mazzel hebt dat je prachtige San Marzano tomaten (langwerpige Italiaanse vleestomaat vol smaak) hebt gevonden. En heerlijke geurende basilicum. Nou, dan ga je met die ingrediënten een fantastisch puur soepje maken. Heel simpel. Voor **Basilicum - Tomatensoep** hak je 2 teentjes knoflook (ik gebruikte natte knoflook, maar gedroogde is ook prima) helemaal fijn en snijd 750 gr kwaliteit tomaten (van waterige tomaten krijg je nooit veel smaak) in grove stukken. Hak een flinke handvol basilicum ook grof. Neem een soeppan en verwarm hier een royale hoeveelheid olijfolie in. Voeg de knoflook toe en fruit zachtjes totdat deze zacht is. Voeg daarna de blokjes tomaat toe en bak een minuutje mee. Zet het vuur lager en doe de basilicum erbij. Strooi er wat zeezout en zwarte peper bij en roer goed door. Laat het soepje 20 minuten pruttelen op zacht vuur met de deksel half op de pan. Pureer daarna de soep met een staafmixer. De soep mag een beetje grof zijn. Serveer de soep met een beetje goede olijfolie of met een klein scheutje room.