

Wild geplukt

Wilde bessen, groene blaadjes, paddestoelen en een stukje wild: de oogst van de jager/verzamelaar. Ellen Mookhoek, moestuin- en wildplukexpert uit Amsterdam, is gaan jagen om haar tableau compleet te maken. In deze rubriek geeft ze haar visie op de jachtpraktijk en inspireert jagers om zelf in het wild te plukken. Vanzelfsprekend ontbreekt een bijbehorend wildrecept niet.



Wildplukken in de supermarkt

Sinds een paar maanden is Nederland een nieuwe wildplukgids rijker, *Plukalmanak*, geschreven door de Deen Claus Meyer. De Nederlandse vertaling is uitgegeven door de Vereniging voor veldbiologie, de KNNV. Claus Meyer is de man achter het wereldberoemde sterrenrestaurant Noma, in Kopenhagen, dat zich specialiseert in het gebruik van lokale en wilde ingrediënten. Als professioneel jager/verzamelaar was ik natuurlijk zeer benieuwd. *Plukalmanak* staat vol prachtige botanische prenten die de sfeer van een heerlijk verleden uitstralen. Je krijgt meteen zin om met je pantoffels aan bij de open haard te gaan wildplukken. In ieder seizoen zijn er kruiden, noten, bessen, paddestoelen en zee-oogst te vinden. Bij de zee-oogst moet je niet alleen aan wieren denken, maar ook aan kokkels, oesters en krabben die je van het strand kan rapen.



Van alle wildpluk wordt verteld waar je ze kan vinden, hoe je ze herkent en hoe je ze kan gebruiken. Dat is het beste aan dit boek, geheel passend voor een vereniging van veldbiologen. De recepten bij ieder seizoen vind ik daarentegen vergezocht voor een wildplukalmanak: de meeste ingrediënten in deze gerechten zijn helemaal niet wild. In de talrijke recepten zijn de wilde ingrediënten de bijzondere smaakmaker, het onverwachte toefje.

Als fun-wildplukker kun je je dat veroorloven. De Oer-Germaan had geen supermarkt om de hoek en was het grootste deel van de dag bezig zijn kostje bij elkaar te scharrelen. Tegenwoordig hebben we de keus, en kunnen we zelfs wilde producten in de supermarkt kopen. Allerlei planten, dieren en zwammen, die in het wild geoogst kunnen worden, zijn te koop in de winkel. Hierbij mijn variatie van het recept voor de muntsaus die Meyer graag eet bij vleesfondue. Vleesfondue roept bij mij allerlei nostalgische herinneringen op: wat een goed idee om weer eens te doen. Als het mij dit seizoen gegund is om meer dan twee hazen te bemachtigen ga ik zeker een keer de haasfilets gebruiken voor dit recept, lijkt me heerlijk!

RECEPT

Muntsaus voor bij vlees en groente

Doe 200 gram volle yoghurt in een kom, voeg 1 theelepel honing, 1 eetlepel (appel)cider azijn, peper, zout en een flinke snuf versgeraspte nootmuskaat toe. Roer om. Hak 10 muntblaadjes zeer fijn, uit het wild of uit de winkel, en voeg die ook toe. Laat de saus 15 minuten rusten, zodat de muntsmaak in de yoghurt trekt. Proef en voeg naar smaak extra zout, honing, azijn of munt toe. Zolang het nog niet vriest maak je langs de waterkant (waar niet gesloot is) kans op water-munt. Ik at de saus bij gestoofd konijn en dat was een perfecte combinatie. Anders dan Meyer, eet ik graag wild bij mijn wild!