



TEKST: ANDERS BECH

Månedens krydderurt: Basilikum

Pas på kulden. Mangen en basilikumplante er plantet i en krukke sammen med andre krydderurter og stillet ud på terrassen i maj. 14 dage senere er basilikummen gået ud, mens resten af krydderurterne gror fint. Basilikum er en tropisk plante, der kræver varme og læ, og den klarer sig bedst i drivhus. En kold majnat eller en kold blæst er nok til at slå den ihjel ude.

Basilikum betyder "kongen", og den er da også kongen blandt krydderurter. Den mister for megen smag ved tørring, så det er de friske blade, der anvendes. De er især fortræffelige i en tomatsalat, men også i andre salater. Brug dem også i grønsagsretter og i soufflé, på pizza og til osteretter, fisk og fjerkræ. Uundværlig til sommerens grill-retter og salater. Og endelig til den italienske pesto, hvor man skal bruge meget bladmasse.

Der er mange forskellige sorter. Sørg altid for at have nogle storbladede sorter som 'Genovese' og 'Neapolitana'. De giver mest bladmasse. Derudover kan du prøve den smukke, småbladede græske basilikum eller Thai basilikum (se foto), der har en lidt kraftigere smag. Sås i drivhus eller vindueskarm først i maj og plantes senere i krukker med en næringsrig jord. Planter med ca. 10 cm's afstand. Lad krukkerne stå i drivhuset til primo juli, og flyt så eventuelt krukkerne ud på et beskyttet, solrigt sted. Og spis endelig løs. Basilikum kan alligevel ikke overvintre.