Amsoi, de sprintkampioen

Net als Mizuna staat Amsoi al heel lang in mijn kweekagenda, ergens vanaf 2009. Ik kwam het tegen bij mijn snuffelexcursies langs allerlei plantjes- en zadenruilbeurzen. Netjes verpakt in zelf gevouwen papier met fotokopie van het originele zaadzakje. Ik zaaide toen braaf in het voorjaar en kreeg de mooie roodgeaderde rozetten van de foto. Mosterdsla heette het, maar sla was en is het zeker niet, eerder slamosterd. Jaren later zag ik in de kas van een tuinder met surinaamse roots een groente die in de nawinter al heel mooi groot blad had, bijzonder. Amsoi dus, maar de groene variant. Zo ben ik op de Bramenhorst jaren later mijn ‘mosterdsla’ ook in de winter gaan telen. Ergens in november zet ik het in de (onverwarmde) kas. Tot in februari zijn de plantjes nauwelijks 3 cm in diameter en hoogte, dit jaar waren buiten ontkiemde en groeiende plantjes zelfs groter dan in de kas. Maar dat had ook te maken met de sombere wintermaanden afgelopen winter.   
Maar dan ….. groeit ie in 4 weken tijd tot een plant met wel 40 cm lange bladeren, meer dan 10 x zo lang! Als we de massa inschatten op lengte x breedte x hoogte, dus 10 x 10 x 10, is dat een verduizendvoudiging. Mijn sprintkampioen!

Maar behalve heel mooi, bijzonder in groei is het ook een prima groente. Het is zoals gezegd een mosterdachtige, officieel Brassica juncaea var integrifolia. De engelse wikipedia geeft de meeste info waaronder tips voor het zoeken naar speciale bereidingswijzen. In Japan wordt die als takana klaargemaakt. Maar in heel veel landen wordt het gegeten.   
Ik ben zelf een eenvoudig thuiskok, dus ik hou het meest bij rauwkost. Wel gemengd met andere groentes want op zichzelf is ie mij te spicy. Of gestoofd met aardappel of (spaghetti) pompoen.

Eet smakelijk!

Paul van Steijn  
Bramenhorst

