

Bosknoflook (jonge knoflook)

Bosknoflook is geen wilde plant zoals daslook, maar een **vroege oogst van gewone knoflook (*Allium sativum*)**. In dit stadium is de bol nog klein en zacht, en de hele plant – van stengel tot blad – is eetbaar. Het wordt vaak geoogst in het late voorjaar of de vroege zomer, voordat de bollen opdrogen en verharderen.

De smaak is milder dan die van volgroeide knoflook, met een frisse, kruidige toets en een zachte knoflookaroma. Bosknoflook is geliefd in de keuken: je kunt het rauw gebruiken in salades, licht roerbakken, of als aromatische basis in soepen, sauzen en marinades. Omdat de hele plant eetbaar is, levert het weinig afval op – duurzaam én smaakvol.

Eigenlijk had ik deze knoflook bedoeld om uit te laten groeien tot volwaardige bollen, maar omdat ik een deel heb bedekt met stro (waar nog tarwezaden in zaten), kregen deze iets teveel concurrentie van de kiemende zaden. Deze vroeg geoogste jonge knoflook doet echter zeker niet onder voor de volgroeide variant.

