

# Koriander

Coriandrum sativum

Koriander er en etårig krydderurt, der især anvendes i det asiatiske køkken.

Bladene minder om persille og planten sætter en smuk hvid skærmblostm, der dufter vidunderligt.

De runde frø er enkle at høste og meget spiringsvillige, men knap så aromatiske, som dem, der kan købes i handelen.

Som krydderi bruges de friskhakkede blade, mens de aromatiske frø indgår som en bestanddel af blandingskrydderiet, 'curry.'

Smagen af koriander deler vandene: Nogle elsker den markante smag, mens andre efter et stykke tids bekendtskab afviser den kraftigt. Hvorfor vides ikke.

Koriander vokser vildt i det nære østen og har været dyrket og spist i mindst 3.000 år.

Den holder af løs, næringsholdig, fugtig jord og ynder sol.

Man sår den i april på friland i rækker eller bede. Man kan også opnå en tidlig høst ved at udnytte drivhusets første varme. Den genses efter 14 dage for at forlænge muligheden for høst.

De duftende blomster kan med held tørres og bruges i duft blandinger.

Medicinsk bruges koriander som appetitstimulerende og fordøjelsesfremmende middel.

Gravide kvinder har brugt at tygge frøene for at lette fødslen og undgå problemer med luft i maven.

Brug de friskhakkede blade til svinekød, fisk og kylling. Eller lav pesto og urtesalt af dem til pizzaen.

Formalede korianderfrø indgår til fremstilling af 'pumpenikkel', cervelatpølse og svenske 'köttbullar' og kan bruges i kager, æbledesserter og bagværk.

Olje fra frøene bruges i likører og essenser.