



MÅNEDENS KRYDDERURT:

Havekørvel

TEKST OG FOTO **ANDERS BECH**

Havekørvel, *Anthriscus cerefolium*, er et dejligt krydderi, og planten er utrolig nem at dyrke. Har man den først, har man den for evigt. "Et flot stykke kørvel!" siger vi om en smuk, ung pige. Det kommer sikkert af, at kørvel også er smuk og elegant med sit lette, fine løv og sine små, hvide skærmbloster – og så smager den sødt af anis!

BRUG I KØKKENET

De fleste kender kørvelsuppe. Men de fine, fjersnitdelte blade har mange andre anvendelsesmuligheder. Brug rundhåndet af dem i salater. Også god i kryddersmør, i saucer samt til grønsags-, kyllinge-, fiske-, ægge- og tomatretter.

Kørvel taber anissmagen ved kogning, så de snittede kørvelblade kommes i varme retter til allersidst – gælder også i kørvelsuppe. Opbevaring af kørvel kan ske på samme måde som med persille, nedfrosset i små plasticposer.

DYRKNING

Havekørvel bliver bedst, når den står på et fugtigt sted med halvskygge. Står den tørt i fuld sol, går den alt for hurtigt i blomst og frø, og bladene bliver let gule. Så den i et halvskygget hjørne af køkkenhaven.

Hvis du lader nogle planter gå i frø, vil der komme nye kørvelplanter på det pågældende sted. Så hver fjerde uge, og du vil have kørvel hele sæsonen. Så et sidste hold i slutningen af august. Bliver vinteren mild, vil denne sidste såning stå med grønne blade hele vinteren.