

Cocktail van exotische rimpelrozen en bermsalade



SONJA VAN DE RHOER

Als Oerol vriend(in) krijg je tegenwoordig een mooi magazine met allerlei informatie over het jaarlijkse festival op Terschelling. De Onkruidenier en Satellietgroep dagen in dit blad de eilandbezoekers uit om eens wat vaker opzij te kijken tijdens het fietsen. Dat kan natuurlijk op heel veel plekken in ons land. Kijk eens bewust naar de kruidenrijke bermen.

Op Terschelling groeien de rimpelroos (*Rosa rugosa*) of Japanse bottelroos, geel walstro, grote zandkool en kraailook. Ga op zoek en maak er deze recepten van de Onkruidenier van.

De rimpelroos staat in juni volop in bloei. Oogst een paar roze en/of witte bloemen voor het maken van deze cocktail. Kraailook, familie van de uienfamilie groeit veel op Terschelling. Je kunt ook bieslook of bosui gebruiken.

Begin met het maken van de rimpelroossirop:

Los in een pannetje op het vuur de suiker op in het water. Voeg de rozenblaadjes toe, roer even door en laat het mengsel op laag vuur 5 minuten koken. Voeg het citroensap toe en doe het vuur uit. Laat het mengsel een half uur goed

intrekken en zeef het. Je kunt de sirop een paar weken in de koelkast bewaren.

Voor de cocktail:

Was het fruit, snijd de aardbeien in stukjes. Doe de gin, wodka of jenever, een of twee eetlepels sirop en zout in het glas en meng goed.

Doe wat ijsblokjes in het glas en vul aan met koolzuurhoudend water. Garneer met het fruit en de rozenblaadjes.

Was voor de salade alle blaadjes in water en een scheut azijn (de kraailook apart). Hak alle grote steeltjes en harde delen van de planten. Maak een dressing van één deel azijn of citroensap, één deel olie, een handje gehakte stelen, bloemen of zaden van de kraailook. Breng de dressing op smaak met zout en peper. Meng alles en geniet van je wilde bermsalade.

Ingrediënten voor de cocktail

1 kopje suiker

1 kopje water

1 kopje rimpelrozenblaadjes + extra voor de garnering

eventueel 1 eetlepel citroensap

paar aardbeien of frambozen

1 shot gin, wodka of jenever

snuffje zout koolzuurhoudend water, ijsblokjes

Voor de salade

stengels, bloemen of zaden van de kraailook of bieslook of bosui, jong blad van zevenblad, zuring, grote zandkool, duizendblad, azijn, citroensap, olie, zout, peper