

STRANDSENNEP

Strandsennep vokser på strande og i klitter langs Vadehavet og andre af Danmarks kyster. I sensommeren lyser den op i klitterne med sine lyslilla blomster.

KENDETEGN

Strandsennep er en ca. 50 cm høj urt med en lidt vakkelvorn vækst. Bladene er lyst grønne, fjersnitdelte og har lidt samme form som rucola. Blomsterne har fire lyslilla kronblade.

LEVEVIS

Strandsennep er etårig. Den blomstrer i juli-september og udvikler efterfølgende skulper fyldt med frø. Disse spredes med vind og vand. Det er altså ikke sikkert, at du finder planten helt samme sted hvert år.

TILPASNING

Strandsenneps blade er lettere sukkulente. Det er de, for at planten bedre tåler den kraftige udtørring der sker, når den vokser udsat for vind, saltsprøjt og sol i det næsten rene sand.

FAMILIE

Strandsennep tilhører korsblomstfamilien. Det er samme familie som bl.a. karse, sennep, rucola og kål. Det stof i strandsennep og de andre planter i dens familie, der giver den sennepsagtige smag, hedder sennepsolie.

KØKKEN

Strandsennep smager kraftigt og skarpt af – sennep! Smagen kan nogle gange blive så stærk, at den opleves helt metallisk/kemisk. Strandsennep kan spises, men bruges bedst som krydderi, fordi den er så kraftig i smagen. Snit lidt blade og rør dem i en mayonnaise, eller drys dem over en asiatisk ret inden servering, hvis du har lyst til et ekstra "spark" i smagen.



Vidste du, at ...

Det hedder korsblomstfamilien, fordi blomsterne i denne familie har fire kronblade, og derved lidt ligner et kors?

Foto: FanøNatur, Søren Vinding

