

## Molsla

Binnenkort kleurt menige wei weer vrolijk geel van de *paardenbloemen*. Niet alleen paarden vinden die lekker, maar ook varkens en konijnen, vandaar de volksnamen: *varkensbloem* en *konijnenblad*. De naam *hondentong* is waarschijnlijk aan de bladvorm ontleend. Menigeen zal als kind de bloemen tot kettingen geregen hebben en zo heten ze ook wel *kettingbloem*. En als je de pluusjes van de uitgebloeide bloemen in een ademteug kon wegblazen, bracht dat geluk. Die pluizenbolletjes worden *kaarsjes* genoemd. Weet iemand, waarom er *papenbloem* tegen gezegd wordt?

De veelzeggende naam *pisbloem* draagt hij ook, in het Frans zelfs pis-en-lit. Voor het waterafdrijvend vermogen is het kennelijk oppassen geblazen, je bed is zo nat. De paardebloem bezit nog een, minder riskante, "geneeskrachtige" eigenschap: wrijf het witte sap uit de bloemstengels op wratten en zij zullen verdwijnen. (Iedere ochtend een slak op de wrat helpt ook!)

Rozetten van de paardenbloem, die onder de aarde van een molshoop terecht komen, worden door gebrek aan licht, net als witlof, bleek en blijven mals. Ze zijn dan heel goed eetbaar en o.a. te verwerken in het hier volgende recept voor warme molsla met spekjes:

350 gr jonge gebleekte molsla, eventueel gemengd met kropsla

2 eetlepels vinaigrette

zout, peper, heel klein beetje suiker,

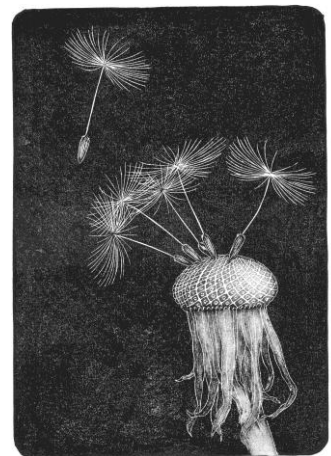
125 gr dobbelsteentjes gerookt spek,

1 sneetje wit brood, in blokjes

olie

2 eetlepels wijnazijn

1 hardgekookt ei, fijngemaakt.



Doe de schoongemaakte sla met de vinaigrette (een theelepel azijn met 5 theelepels olijf- of een andere goede olie en wat tuinkruiden) in een verwarmde slakom. Bak de spekjes en de soldaatjes in de olie lekker knapperig en goudbruin en voeg ze spetterend en wel toe aan de sla. Goed mengen. Nu vlug de azijn in de spekpan opkoken, zodra die flink borrelt aan de sla toevoegen en alles goed husselen. Direct opdienen met het fijngemaakt ei als versiering. In plaats van molsla kan eventueel ook veldsla gebruikt worden.