

Rammenas



Rammenas is een knolgewas die onder de grond groeit (wortelknol). Hij is verwant aan radijs, rettich en daikon. De meeste soorten rammenas zijn rond met een zwarte schil en helderwit vruchtvlees. Ze hebben een licht pittige smaak, milder dan radijs. Er zijn ook langwerpige varianten, zoals een geheel witte die ook wel rettich wordt genoemd.

Recept

Bewaren

Je kunt rammenas tot enkele weken bewaren op een koele plaats buiten de koelkast. Je kunt eerst het loof verwijderen. Met loof kun je het product namelijk veel korter bewaren. Een aangesneden rammenas kun je maximaal een week in de koelkast bewaren. Dek het snijvlak dan af met huishoudfolie. Rammenas is niet geschikt om in te vriezen, dan gaan zowel de smaak als de knapperige structuur achteruit.

Bereiden

Schil de rammenas met een mesje of dunschiller voor gebruik. Ben je geen fan van de scherpe smaak? Schil dan eventueel iets dikker. De meeste scherpste zit namelijk in en vlak onder de schil. Snijd daarna een plakje van het kontje en van de bovenkant af; dat is meestal hard en minder smakelijk. Daarna kun je de rammenas in plakjes of reepjes snijden. Als je de rammenas rauw gaat verwerken, kun je ook een rasp gebruiken. Let op: de fraaie witte kleur gaat snel achteruit bij blootstelling aan lucht, dan kleurt het al snel wat bruinig. Dat heeft geen effect op de smaak, maar ziet er wel minder aantrekkelijk uit. Een beetje citroensap of ander zuur (azijn) direct na het snijden voorkomt dit.

Bewaartijden

Rauw

Koele plek (hele rammenas): 2-3 weken

Koelkast (aangesneden rammenas): 1 week

Bereidingstijden

Koken: 4 - 6 minuten

Roerbakken: 2 - 4 minuten

Stoven: 4 - 6 minuten

<https://www.veggipedia.nl/groentenenfruit/rammenassen/bereiden-en-bewaren>