



## Kaneelbasilicum

Kaneelbasilicum is wat de naam zegt, basilicum met de zoete geur van kaneel en kruidnagel. Dit ras heeft donkergroene bladeren, maar de stengel en de bloemen hebben een rood-paarse kleur, afkomstig van gezonde anthocyanen. Kaneelbasilicum is wel een **fragieler plantje** dan de gewone basilicum van Genua, hij kan namelijk echt niet tegen vorst! We stellen dan ook voor om hem in potten op de vensterbank te kweken, zo kan je er ook gemakkelijk bij wanneer je deze geurige basilicum wil oogsten voor je recepten.

Kaneelbasilicum heeft niet alleen warmte nodig om te ontkiemen, maar ook licht. **Zaai de zadjes dus niet te diep**, 5 mm is al diep genoeg. Zo'n twee maanden na het zaaien, kan je de plantjes verspenen, bij voorkeur in een losgemaakte, humusrijke grond. Een ideale plaats is **tussen je tomaten**. Basilicum en tomaten zijn niet alleen een goede combinatie in de keuken, ook in de serre komen ze goed overeen. Basilicum zal namelijk de bladluizen, waar tomaten al eens last van hebben, verjagen.





Niveau  
★☆☆



Zonlicht  
☀☀☀



Water  
💧💧💧



Maart-Mei



Mei-Juni



Juni-Oktober



0,5 cm



30x25 cm



### Tips voor een geslaagde oogst

- ★ Een bloeiende basilicum kan wel mooi zijn, maar is niet zo goed voor de kwaliteit van de plant. Knip daarom geregeld de topjes in. Zo wordt het ook een mooi bosje.
- ★ Met zijn zoete geur en smaak is kaneelbasilicum perfect bij desserts. De combinatie aardbei en kaneelbasilicum op een zwoele zomeravond: heerlijk!