Informatie Dille

Algemene informatie

Dilletoppen hebben een milde, anijsachtige smaak. Heerlijk in visgerechten, lichte sauzen, (aardappel)salade en mayonaise. Ook lekker als smaakmaker bij komkommer, courgette en bonen.
Heerlijk in visgerechten, lichte sauzen, (aardappel)salade en mayonaise. Ook lekker als smaakmaker bij komkommer, courgette en bonen.

Toepassing

Dille helpt bij overtollige darmgassen is hoestwerend en is rijk aan vitamine C, het helpt ook bij spijsverteringsproblemen. Als thee bevordert het een goede nachtrust. Ook bij borstvoeding bevorderd dit kruid de melkafscheiding)
Voor met name visgerechten wordt dille gebruikt. Maar het kan ook bij vlees, groente, sauzen of salades. Ook in yoghurt- en kwarkgerechten kan dille goed verwerkt worden. Het is zeker een kruid dat voor veel kruidenazijn een heerlijk aroma geeft. Strooi het eens over aardappelen in olijfolie gebakken. De dille iets mee bakken voor een zeer verfijnde smaak.
Voor in sauzen, soepen en vooral bij zalm. De zaden van de dille worden ook bij de inmaak van bijvoorbeeld augurken gebruikt.
Dille moet eigenlijk nooit mee worden gekookt, maar op het laatst pas worden toegevoegd aan gerechten zoals bij veel verse kruiden het geval is.

Achtergrond & geschiedenis

Oorspronkelijk is dille (Anethum graveolens) afkomstig van het Midden-Oosten en Zuid-Europa. Als we terug gaan in de tijd was dit keukenkruid vooral gekend voor haar geneeskrachtige werking dit zowel bij de Egyptenaren, Joden, Grieken als bij de Romeinen. Men maakte gebruik van zowel de bladeren als van de zaden. Dille is vermoedelijk door monniken in de rest van Europa verspreid.
Tijdens de middeleeuwen was dille een kruid dat men gebruikte in de strijd tegen de heksen! In de Scandinavische landen staat dille op nummer één samen met peterselie in de kruidenhitparade en is één van de grootste smaakmakers in hun gerechten, vooral bij visgerechten.

De naam dille komt van het oud-Saksisch woord Dilarm wat vrij vertaald in slaap wiegen betekent.
Dille behoort tot de familie van de schermbloemige waartoe ook wortels, selder en peterselie toe behoren.
Het plantje heeft een holle, glimmende stengel waarop de bladeren, geveerd, breekbaar en draadachtig zijn; de groengele schermvormige bloemen zijn zeer geliefd bij floristen en schitteren in vele bloemstukken, ze ruiken ook goed, wel apart, dus kleur en geur verzekerd in onze huiskamer!
De zaadjes verschijnen in de loop van de zomer op de plant die gebruikt worden in gerechten als in thee.
Men vindt dit plantje ook in de vrije natuur terug waar het zich gemakkelijk laat verwilderen.
Deze sierlijke plant is vanuit de oudheid al bekend als een waardevol kruid. Letterlijk, want er werd soms mee betaald. Het heeft bovendien geneeskrachtige werking, maar is tegenwoordig vooral als keukenkruid geliefd.