

**Hagefolket skyr skvallerkålen som pesten.
Anders Totland puttar han heller i pestoen.**

**Det streka han under i foredraget sitt i Uskedalen på
onsdagskvelden, som slo godt an og har utløyst supplerande
spørsmål. Ikkje minst kjem det reaksjonar på å la skvallerkålen
vekse fritt og utnytta han i diverse rettar.
Men Anders vert engelsk i
lovprisinga: If you cant beat them, eat them!**

Anders innrømmar at skvallerkålen saman med løvetann nærmast har vorte sjølve definisjonen på ugras, Også den kom hit til landet med munkar og prestar, men i motsetnad til til dømes poteta fekk den eit svært negativt omdømme. Er det no på tide med ei omvurdering?

Den unge kokken og journalisten som bur på Valen slår i det heile fast at mykje av det såkalla ugraset er høgst etande. Han har denne oppskrifta på skvallerkålpesto. Skvallerkål er favorittugraset hans:

- * 1 liter skvallerkålblad
- * 1 fedd kvitlauk
- * 50 gram pinjekjerner
- * 20 gram parmesan
- * 1 desiliter olivenolje

Det tradisjonelle er å støyta ingrediensane i ein mortar, men resultatet vert det same om ein kører dei i ein kjøkenmaskin eller brukar stavmiksar

I foredraget sitt i Uskedalen lanserte Anders fleire variantar med ugras/skvallerkål som ingrediens. Ugrasrullar var ein av dei og her treng ein 400 gram kyllingkjøtdeig, 1 stort glas med ugraspesto og like mange bladbetblad (eventuelt nykål) som det skal vera rullar.

Til sausen nyttar han ein skvett soyasaus, ein skvett god olje og litt finhakka chili, ingefær og raudlaukstilk. Den siste kan bytast ut med vårlauk. Surr det heile fast med hyssing så det ikkje fell ifrå kvarandre før retten er ferdig.

Oppslaget i den siste matspalta til Anders er ei gledesytring om at jordskokken har overlevd den kalde vinteren sjølv om kara den har stått i har vore botnfrose.

Det er i det heile mykje å glede seg over for ein som hentar mat frå kjøkenhagen og tenkjer utradisjonelt.

Av Ola Matti Mathisen