

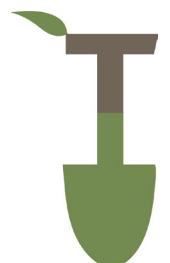
TIJN VAN DE SMAAK

warmoesrecepten

Gestoomde pladijsfilets met warmoes en garnalensaus

600 g pladijsfilet ,warmoes, 100 g bakboter, 4 takjes dille, peper & zout, 10 cl olijfolie, 200 g Noordzeegarnalen, 1 wortel, 0.5 preiwit, 1 ui, 2 tomaten, 2 cl jenever, 1 dl wijn (wit/droog), 1 kruidentuiltje, 2 dl visfumet, 4 dl room, 150 g roomboter, 2 eierdooiers

1. De warmoes spoelen.
2. De groene bladeren in reepjes snijden, stoven in de boter en kruiden.
3. Enkele reepjes opzij houden voor de garnituur.
4. De witte stengels gaarkoken (ongeveer 10 minuten) in gezouten water.
5. De pladijsfilets kruiden, gestoofde warmoesbladeren erop schikken, oprollen en vaststeken met een prikker.
6. De garnalen pellen.
7. De garnaalpellen aanfruiten in de hete olie, de groenten toevoegen en even laten stoven.
8. Overgieten met de jenever, flamberen en blussen met de witte wijn en de visfumet.
9. Het kruidentuiltje toevoegen en 15 minuten onder deksel laten sudderen.
10. De saus vervolgens zeven, tot een derde inkoken, driekwart van de room toevoegen en inkoken tot de gewenste dikte.
11. Kruiden, de gepelde garnalen toevoegen en warm houden.
12. Voor de mousselinesaus de boter smelten au bain-marie en onder voortdurend kloppen één voor één de eierdooiers toevoegen en vervolgens de resterende room bij het mengsel doen en kruiden.
13. De pladijsfilets 5 minuten stomen.
14. Net voor het opdienen de mousselinesaus door de garnalensaus spatelen.
15. Op elk bord een sausspiegel gieten, in het midden enkele warmoesstengels leggen en daarbovenop drie pladijsfilets schikken.
16. De borden even onder de grill plaatsen en garneren met warmoesblad en dille.



TIJN VAN DE SMAAK

warmoesrecepten

Tortilla's met warmoes

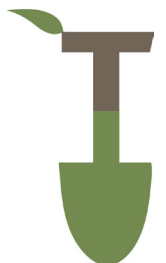
1 bos warmoes, 1 grote ui, gesnipperd, olie om in te bakken,
350 g gekookte kidneybonen, uit pot of blik,
1 dl tomatensaus (gezeefde tomaten of taco - saus, mild), 4 tortilla's,
1 tot 2 el tacokruiden of Mexicaanse kruiden, geraspte kaas,
½ dl zure room, 75 g feta, in kleine stukjes of blokjes

1. Bak ui in olie in ruime pan, voeg in stukjes gesneden warmoes toe en laat dit slinken.
2. Voeg uitgelekte bonen, tomatensaus en de kruiden toe.
3. Laat het geheel op een laag pitje doorwarmen.
4. Bak ondertussen de tortilla's in een koekenpan totdat ze wat opbollen aan beide kanten.
5. Leg de gebakken tortilla's op een bord.
6. Schep in het midden een schep warmoes - bonenmengsel.
7. Voeg er per tortilla (een achtste of een vierde deel van de) feta, zure room en geraspte kaas naar smaak toe.
8. Rol de tortilla's op en smullen maar.
9. Lekker met een frisse salade.
10. Variatie met champignons. Voor dit gerecht kan u ook stukjes champignon of portabella meebakken en deze in plaats van de feta toevoegen.

Pastasaus van warmoes

een bussel warmoes, 2 uien, 3 teentjes knoflook, olijfolie, 2 dl (soja)room,
groentebouillon, muskaatnoot, peper & zout, verse gember, 100 g geroosterde pijnboompitten

1. Was de warmoes en hak de schoongemaakte bladeren en de stelen fijn.
2. Verwarm de olie, fruit de gesnipperde ui met de geperste knoflook en voeg de verse gember toe.
3. Voeg daarna de stelen van de warmoes toe en even later de fijngehakte bladeren, laat alles zachtjes gaar stoven.
4. Breng op smaak met peper, kruidenzout en muskaatnoot.
5. Mix fijn met de staafmixer en roer er de room onderdoor en eventueel wat groentebouillon.
6. Serveer de pastasaus op pasta naar keuze en bestrooi met geroosterde pijnboompitten.



TIJN VAN DE SMAAK

warmoesrecepten

Caillette (Specialiteit uit de Ardèche)

200 à 300 snijbiet (warmoes) , 1 kg. gehakt, boter, 1 laurierblaadje, 1tl.. tijm, 1 ui, 1 knoflookteentje

Was de groenten door de waemoes in water met zoutoplossing te dompelen.

Laat even wat water koken en voeg wat zout toe.

Voeg er vervolgens de gewassen groenten aan toe en laat het geheel enkele minuutjes meekoken.

Na 5 à 10 min. alles afgieten en van vocht ontdoen.

Dit kan makkelijk door de bladeren te drukken tussen beide handen, zoals dit wel eens bij witloof toegepast word.

Meng het gehakt onder met de snijbiet samen met de fijngesneden ui en het knoflookteentje .

Maak er balletjes van die stevig zijn.

Verwarm de oven even voor tot 220 C° waarna je vervolgens de caillettes (balletjes) op een ingevette bakplaat legt.

Na het voorverwarmen plaats je de caillettes in de oven en breng de temperatuur terug tot 200 °C. Laat alles een 30 tot 45 min. bakken.

Cannelloni met ricotta-warmoesvulling en olijven-tomatensaus

12 cannelloni

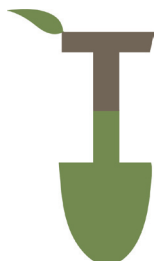
150 gr. buffelmozzarella

Voor de de tomatensaus:

1 bakje kerstomaten , 1 liter tomatenpassata, 100 gr. ontpitte zwarte olijven , 2 uien , 2 teentjes look , 1 rood pepertje, een scheut rode wijn , olijfolie

Voor de de vulling:

250 gr. jonge warmoes, 500 gr. ricotta, 100 gr. Parmezaanse kaas (vers geraspt), 1 teentje look, nootmuskaat, peper en zout



TIJN VAN DE SMAAK

warmoesrecepten

Tomatensaus:

Plet de look fijn en snij de uien grof. Snij de rode peper (verwijder de zaadjes). Verwarm een scheut olijfolie in een kookpot en stoof de uien samen met de look en pepertje goudbruin. Schenk een scheut rode wijn in de pot en laat de alcohol verdampen. Voeg de tomatenpulp toe. Hak de olijven fijn, halveer de kerstomaatjes en voeg ze toe. Laat het groentenmengsel een kwartiertje sudderen. Kruid de saus naar smaak met peper en zout.

Vulling:

Was de warmoes en snijd de blaadjes in zeer fijne reepjes. Neem een kom en meng de warmoes met de ricotta. Plet de look. Voeg ze toe aan het ricottamengsel samen met de geraspte Parmezaanse kaas en kruid met voldoende peper van de molen en flink wat nootmuskaat. De vulling moet kruidig en krachtig smaken. Meng de vulling goed en voeg eventueel een snuifje zout toe.

Neem een ovenschotel en schep een grote lepel tomatensaus over de bodem van de schaal. Verwarm de oven voor op 180 °C. Schep het ricottamengsel in de spuitzak. Vul er de cannellonibuisjes mee. Schik de cannelloni op de bodem van de ovenschotel en schep er de rest van de saus over.

Snij de mozzarella in schijfjes en schik ze op de ovenschotel. Zet de schotel +-35 minuten in de oven (180°C).

