BLADMOES met pasta
(voor 4 personen)

Ingrediënten:

pasta, naar keuze
1 flinke bos bladmoes,
1 dl crème fraîche of sojacuisine,
1 ui,
1 teen fijngesneden of geperste knoflook,
peper en zout,
1 tl gedroogde basilicum of 1 el groene pesto
olijfolie

Bereiding:

Pasta beetgaar koken volgens aanwijzingen op de verpakking.

Wortelvoetjes van de bladmoes snijden, raapstelen / bladmoes wassen en de nog natte raapstelen in een pan op laag vuur enkele minuten laten slinken.

bladmoes fijnhakken.

Ui in dunne ringen snijden en met knoflook fruiten in olie. Bladmoes toevoegen en crème fraîche er doorheen roeren. Op smaak brengen met peper, zout en basilicum of pesto. Pasta afgieten, een eetlepel olijfolie erdoor scheppen (tegen het vastplakken) en direct serveren met de bladmoessaus er overheen.

Dol op koken uit (eigen) tuin, maar dan net even wat anders?
Bij Sprankenhof worden workshops aangeboden waarbij, onder leiding van een enthousiaste kok, de meest bijzondere gerechtjes gemaakt worden. Hierbij staat de tuin van Sprankenhof altijd centraal. Er wordt gekwerkt met de oogstrijpe groente en fruitsoorten van de dag. Kijk op www.sprankenhof.com voor meer informatie.