

RECEPT zomer DASLOOK

Daslook in de zomer? Ja :) dus! Ik was een groot deel van de bosaardbeitjes in mijn tuintje aan het verwijderen. Ze hadden zich zo driftig vermeerderd dat andere planten in de verdrukking kwamen. Wat kom ik tijdens dit werkje tegen? Veel, behoorlijk veel daslook tenen. Prachtig dik, stevig en explosief rijk aan aroma! Ik had ze nog nooit in de nazomer opgegraven. Het seizoen om daslooktenen te oogsten liep voor mij standaard van winter tot in het prille voorjaar wanneer het eerste groene look dreigde te ontspruiten. Precies tot dat moment. Want zodra de looktenen de drang voelden blad te ontwikkelen ging het daartoe zijn voedselreserves in de teen aanspreken en werden de looktenen poreus en zacht en boette de smaak behoorlijk aan kracht in.

Een deel van de looktenen terug in de grond gestopt. De dikste opzij gelegd om op te eten. Hoe ik ze wilde verwerken was niet moeilijk te bedenken. Mijn tomaatjes rijpten volop en geen lekkerdere tomatensaus dan een saus van slow zongerijpte tomaten! Gewoonlijk maak ik de saus met knoflook. Dus wat een vreugde precies in de tomatentijd over de rijkdom van daslook te beschikken! De hedendaagse knoflook kan door zijn veredeling nog niet tippen aan de wilde daslook. WILD GARLIC, yummy!!!

Hoe maak je hem, deze tomatensaus om van te dromen?

Je hebt nodig

- Zongerijpte (dus geen winkeltomaten), kleine tomaatjes.
- Olijfolie, zout.
- En uiteraard daslook (of knoflooktenen indien jij geen daslook hebt).
- Verder: wilde salade, pijnboompitjes, een scheut goede azijn, oregano, geraspte Parmezaan en pasta naar keuze.

Zo maak je het

- Spreid de tomaatjes uit over de bodem van een platte ovenschaal.
- Voeg een flinke scheut olijfolie en wat zout toe. Schep goed om.
- Bak de tomaatjes ongeveer 20 minuten op 200 graden in de oven. Hierdoor intensifieert de smaak + het gehalte aan gezondheid (het lycopeen, de rode kleurstof en een anti-oxidant, neemt tijdens het garen toe).
- Spoel het zand van de daslooktenen en snijd de worteltjes eraf.
- Snijd de daslook in stukjes en doe hem bij de tomaatjes. Laat nu staan tot de tomaatjes tot middelwarm zijn afgekoeld.
- Ondertussen pluk je een wilde salade. Doe een scheut goede azijn bij de salade en geroosterde pijnboompitjes.
- Pureer vervolgens de tot lauwwarm afgekoelde tomaten met daslook tot een grove saus.
- Garneer de gepureerde saus met verse oregano (wilde marjolein).
- Kook pasta. Schep de saus door de pasta. Bestrooi met Parmezaan. Serveer met de Wild Salad.

