

## Pastasaus van warmoes

(recept van Mireille V.)

- een bussel warmoes
- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- olijfolie
- 2 dl (soja)room
- wat 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.