

## 1) Kabeljauw met aardappelen en daslook voor 4 personen:

*800 g aardappelen*

*4 kabeljauwhaasjes van 200g*

*Olijfolie*

*Peper*

*Zout*

*15cl witte wijn*

*4 daslookstengels*

*4 takjes platte peterselie*

*½ citroen*

*30g halfzoute boter*

Schil de aardappelen en stoom ze gaar

Warm de oven voor op 180°

Leg de kabeljauwhaasjes in een ovenschaal, kruid met peper en zout en giet er wat olijfolie over

Giet de witte wijn op de bodem van de schaal en laat 20 minuten garen in de oven

Snipper de daslook en de peterselie fijn

Pers de citroen uit in een pannetje voeg de boter toe en laat 3 minuten voor het opdienen smelten op een zacht vuur

Snij de aardappelen in plakken en vorm een torentje, leg de vis op het bord en strooi er de daslook en peterselie over, werk af met de boter.



## 2) Taartjes met ui en daslook voor 4 personen:

*1 grote ui*

*1 teentje look*

*1 bussel daslook (bladeren en stengel)*

*2 eetlepels lijfolie*

*Zout*

*Peper*

*200 g room*

*2 eieren*

*Kruimeldeeg*

Pel de ui en het teentje look en snipper ze heel fijn.

Hak de bussel daslook fijn

Warm de olie in een kookpot, fruit de ui, de look en de daslook

Klop de room en de eieren, voeg de ui, look en daslook toe kruid met peper en zout en meng alles door elkaar

Warm de oven op 180°

Vul een taartvorm met bladerdeeg, giet het mengsel hierin

Laat 25 minuten bakken

Serveer eventueel met een groen slaatje



### **3) Daslookpesto 1:**

*2 handenvol daslook, fijngesnipperd (zonder de stelen)*  
*100 gr extra belegen kaas*  
*10 gram ontvliesde amandelen (of gebruik amandelpoeder)*  
*2 deciliter olijfolie.*

Maal de amandelen fijn. Doe er dan de daslook bij en maal weer fijn.  
Voeg nu de kaas en 2 deciliter olijfolie toe. Is de massa te droog, voeg er dan meer olie toe.  
Eventueel wat zout toevoegen. Lekker bij pasta of op brood.

### **4) Daslookpesto 2:**

*50 gram hazelnoten (of gebruik hazelnootpoeder)*  
*2 handenvol daslook, fijngesnipperd (zonder de stelen)*  
*50 gram mozzarella kaas, fijn geraspt*  
*50 gram parmezaanse kaas, fijn geraspt*  
*1-2 dl olijfolie*

Maal de hazelnoten fijn. Voeg de daslook toe en een beetje olie. Maal opnieuw. Doe de 2 kazen bij het mengsel en giet er de overige olijfolie bij en mix tot een smeuge pasta ontstaat. Lekker op toast of brood.



## 5) Daslooksoep (4 personen):

*300 gr daslook, (blad en stelen afzonderlijk)*  
*300 gr bloemige aardappelen, ((geschild) in blokjes)*  
*1 grote ui, gesnipperd*  
*1 liter groentebouillon*  
*scheut room of melk naar smaak,*  
*olijfolie, peper en zout*

Stoof de ui en daslookstelen glazig in de olie. Voeg de aardappelblokjes en de bouillon toe. Laat zacht koken tot de aardappelen gaar zijn. Snij de daslookbladeren in repen en voeg toe aan de soep. Laat even mee doorkoken tot ze geslonken zijn en mix de soep kort fijn. Voeg eventueel een scheut room of melk toe en laat niet meer koken om de heldergroene kleur te bewaren. Lekker met (knoflook)croutons.

Buiten het daslookseizoen kan je deze soep ook met spinazie of brandnetel maken....

Tenslotte:

- Je kunt ook gewoon een stampotje van aardappel en daslook maken
- of spinazie en daslook samen stoven met een uitje
- of fijngesnipperd toevoegen aan een omelet....