



Pladijs met warmoes en pesto

Ingrediënten (voor 4 personen)

- flinke bussel basilicum (± 150 g)
- 4 el pijnboompitten
- 2 teentjes look
- 20 el olijfolie
- 2 kl zout
- 2 kl peper
- 2 el oude boerenkaas
- 2 flinke handen warmoes
- 4 teentjes look
- 4 el appelciderazijn
- arachideolie of druivenpitolie
- klontje roomboter
- 4 pladijs lets
- tarwebloem
- olijfolie



Bereiding

Pesto

Snijd of breek de oude boerenkaas in stukjes. Doe de kaas, de basilicum, de pijnboompitten, de gepelde look en de olijfolie met zout en peper in een blender en mix kort tot een pesto met nog een beetje structuur.

Warmoes

Snijd de warmoes en de look fijn. Bak op een hoog vuur in arachideolie of druivenpitolie en blus met een scheutje appelciderazijn. Werk af met een klontje roomboter.

Pladijs

Wentel de pladijs let door de tarwebloem en bak goudbruin in een antikleefpan.

Afwerking

Serveer de pladijs op een bedje van warmoes, overgoten met de pesto.