



De excursie 'Eetbare natuur' in Laag Moersbergen levert veel toekomstige 'natuurkoks' op. Zeker nadat we met elkaar van het gerecht Moretum klaargemaakt door Bea hebben genoten.

Het recept heeft zij gehaald uit het boek: De kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken van Jacques Meerman.

Voor wie het nu zelf wil proberen volgt hier het recept:

Moretum

200 gr verse kaas van koe, geit of schaap zonder toegevoegde smaak (bv. Hüttenkäse of verse roomkaas)

ca 75 gr. inheemse wilde kruiden (kies 3 à 4 soorten uit o.a. brandnetel, brave hendrik, daslook, melganzenvoet, hondsdraf, kaasjeskruid, melde, munt, strandbiet, veldsla, smalle weegbree, zevenblad, zuring)

1-2 eetl. olie

1 uitje , gepeld, geraspt en fijn gesneden

1 teen knoflook, gepeld, geraspt, fijngehakt

zout en versgemalen witte peper.

Roer de verse kaas in een kom glad en romig. Zoek de kruiden uit, was ze, slinger ze droog en snijd of hak ze ragfijn: je kunt ze ook in een vijzel vrijwel tot puree wrijven. Roer de kruiden door de verse kaas tot alles goed is vermengd. Roer ook de olie (begin met 1 eetlepel), het uitje en de knoflook erdoor en breng de kruidenkaas op smaak met zout en peper.

Eet smakelijk!

