

CREAMY SPIRULINA SAUCE

Deze romige dressing is niet alleen heel erg groen, hij heeft ook een bijzondere zoet-pittige smaak. Door de gember, limoen en koriander past hij goed bij oosterse salades en gerechten met noedels en kokos. Ook is hij heerlijk bij een salade van bijvoorbeeld zeespaghetti (zeewier, o.a. te koop bij Albert Heijn (merk Seamore) en Ekoplaza) met geroosterde kokosrasp.

Voor 1 pot vol

Ingrediënten:

- 90 gram gepelde en ongezouten pompoenpitten (4 tot 6 uur geweekt in water, zie recept)
- 200 ml water
- 25 gram verse koriander
- 1 teentje knoflook, gepeld en fijngehakt
- rasp en sap van 1 limoen
- 25 ml extra vergine olijfolie
- 1 ½ cm verse gember, geschild en fijngehakt
- 1 theelepel spirulina (poeder, onder ander verkrijgbaar bij Albert Heijn en Ekoplaza)
- 1 theelepel lichte misopasta (sojabonenpasta) of 1 theelepel shoyu of tamari
- mespuntje cayennepoeder (cayenne is erg heet, dus pas op)
- fijn (zee)zout en versgemalen zwarte peper

1. Week de pompoenpitten 4 tot 6 uur afgedekt in water. Giet ze hierna af. Je kunt ze ook in de ochtend klaarzetten en 's avonds afgieten.
2. Doe de pompoenpitten vervolgens samen met 200 ml water en de rest van de ingrediënten in een goede keukenmachine of blender. Voor dit recept is het belangrijk dat de pompoenpitten heel fijn gemalen kunnen worden. Meng tot er een gladde, romige saus ontstaat. Zet eventueel tussendoor de blender uit om de saus aan de zijkant naar beneden te schrapen. Breng op smaak met een flinke snuf (zee)zout en zwarte peper.

Bron: Groente uit zee. Lisette Kreischer. Stichting Noordzeeboerderij, Marcel Schuttelaar, e.a. (2015)