

Pesto

Er gaat niets boven zelfgemaakte **pesto** of je het nu maakt volgens de traditionele wijze met basilicum of met rucola, boerenkool of welke andere groene groente soort dan ook, de combinatie van knoflook, olie, (parmezaanse) kaas en een kruidige bladgroente is onovertroffen.

Onderstaande hoeveelheid is voor 1 jampotje vol. Als je het maakt, zorg dat je dit in een schoon jampotje in de koelkast zet, het blijft dan zeker 2 weken goed. Eet je niet zoveel pesto, vries dan een deel in (of maak de helft van het recept).

Pesto wordt traditioneel gecombineerd met pasta (mmmmm... pasta/pesto....) maar ook als smaakmaker bij vis, vlees of aardappeltjes misstaat deze pesto niet.

Bereidingstijd: 10-15 minuten

Hoeveelheid: ong. 1 jampotje

Ingrediënten

- 50 gram basilicum blaadjes
- 2 teentjes knoflook
- 90 gram pittige kaas (traditioneel gebruikt men parmezaanse kaas, maar als je dit niet in huis hebt en je hebt wel een goede extra belegen of oude kaas in huis, is dit ook prima)
- 30 gram pijnboompitten
- 120 ml olijfolie

- 2 eetlepels citroensap
- Snufje zout

Bereiding pesto

1. Was de basilicum blaadjes en doe deze in de keukenmachine.
2. Rooster de pijnboompitjes op laag vuur (zorg dat ze niet verbranden).
3. Rasp de kaas en voeg deze samen met de pijnboompitjes, uitgeperste knoflook, citroensap en zout bij de basilicum in de keukenmachine.
4. Laat de keukenmachine rustig draaien (je hebt dan wel een keukenmachine nodig met van die scherpe messen).
5. Voeg langzaam de olijfolie toe totdat het 1 smeuge massa is.
6. Proef, en voeg desgewenst nog wat zout, citroensap of olijfolie toe.