

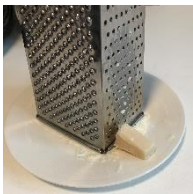
Rode pesto

Wat heb je nodig

- 100 gram zongedroogde tomaatjes
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 20 gram Parmezaanse kaas
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 snufje peper



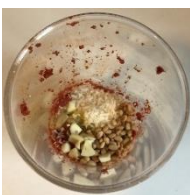
Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de pijnboompitten in de koekenpan.
Rooster ze 5 minuten, regelmatig omscheppen.
Doe de pijnboompitten op een bord en laat ze afkoelen.



Rasp de kaas op de grove rasp.
Pel de knoflook.
Snijd de knoflook in stukjes.



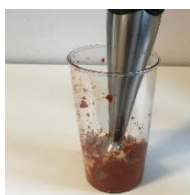
Doe de tomaatjes in de mengbeker van de staafmixer.
Pureer de tomaatjes met de staafmixer.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.



Doe de geraspte kaas in de mengbeker.
Doe de pijnboompitten erbij.
Doe de knoflook er ook bij.



Doe de olie in de mengbeker.
Strooi de peper erbij.



Mix tot een gladde saus (pesto).
Dit duurt ongeveer 2 minuten.
De pesto kun je ongeveer 1 week bewaren.
In een afgesloten bakje in de koelkast.