

Pesto

Wat heb je nodig

20 gram verse basilicum (blaadjes))
20 gram pijnboompitten
20 gram Parmezaanse kaas
1 teentje knoflook
3 eetlepels olijfolie



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de pijnboompitten in de koekenpan.
Rooster ze 5 minuten, af en toe omscheppen.
Rasp de kaas op de grove rasp.



Was de basilicum en droog het met keukenpapier.
Haal de blaadjes van de steeltjes.
Pel het teentje knoflook en snijd het in kleine stukjes.



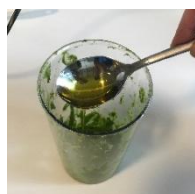
Doe de basilicumblaadjes in een mengbeker.
Doe de pijnboompitten ook in de mengbeker.
Doe de knoflook en de geraspte kaas er ook bij.



Pureer met een staafmixer tot een gladde saus.
Dit duurt ongeveer 4 minuten.



Doe 2 eetlepels olie in de mengbeker bij de saus.
Mix met de staafmixer 1 minuut.



Doe er nog 1 eetlepel olie bij.
Mix nog 1 minuut, de pesto is nu klaar.
Je kunt de pesto 1 week in de koelkast bewaren.
