

Pesto cashewnoten

Wat heb je nodig

40 gram basilicum (blaadjes)
80 gram cashewnoten (ongezouten)
4 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook
zo nodig 1 eetlepel water



Was de basilicum in een vergiet onder de koude kraan.
Laat het even uitlekken.
Leg de basilicum op keukenpapier.
Laat het even drogen.



Haal de blaadjes van de takjes af.
Weeg de blaadjes, iets meer is niet erg.
Snijd de uiteinden van het knoflookteentje en pel het teentje.
Snijd het knoflookteentje in stukjes.



Doe de basilicumblaadjes in de blender.
Doe de knoflook erbij.



Doe de cashewnoten ook in de blender.
Doe de olie er ook bij.



Doe het deksel op de blender.
Maal het tot een smeuïge pesto.
Als de pesto nog te droog is, doe er dan het water bij.



Maal nog even kort door.
Je kunt de pesto ook invriezen.
Schep het dan per portie in diepvriesbakjes.
