

Pesto spinazie

Wat heb je nodig

200 gram spinazie (gewassen)
40 gram Parmezaanse kaas
40 gram pijnboompitten
2 teentjes knoflook
4 eetlepels olijfolie
peper naar smaak



Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de pijnboompitten in de koekenpan.
Bak ze ongeveer 5 minuten, af en toe omscheppen.
Doe de pijnboompitten op een bord en laat ze afkoelen.



Zet de rasp op een bord.
Rasp de Parmezaanse kaas op de fijne rasp.
Snijd de uiteinden van de teentjes knoflook en pel de knoflook.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Doe de spinazie in de blender of keukenmachine.
Doe de pijnboompitten erbij.



Doe de knoflook ook in de blender.
Doe de geraspte kaas erbij.



Doe de olijfolie ook in de blender.
Doe het deksel op de blender.
Maal tot een smeuiġe pesto.
Doe er nog olijfolie bij als de pesto te dik is.



Doe het deksel van de blender.
Breng op smaak met peper.
Je kunt het afgedekt 4 dagen bewaren in de koelkast.
Je kunt het ook in porties invriezen.