

Pesto walnoten

Wat heb je nodig

40 gram walnoten (ongezouten)
25 gram basilicumblaadjes (vers)
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie

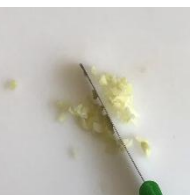
1 eetlepel water
1 eetlepel citroensap
10 gram Parmezaanse kaas
zwarte peper



Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de walnoten in de koekenpan.
Bak de walnoten 3 minuten.
Doe de walnoten op een bord en laat ze wat afkoelen.



Was de basilicum in een zeef onder de koude kraan.
Laat het even uitlekken.
Haal de blaadjes van de steeltjes af.
Leg ze op keukenpapier om te drogen.



Rasp de Parmezaanse kaas op de fijne rasp.
Snijd de uiteinden van het teentje knoflook af.
Pel het teentje knoflook.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Doe de walnoten in de blender.
Doe de basilicumblaadjes erbij.



Doe de knoflook ook in de blender.
Doe de olie erbij.



Doe het citroensap ook in de blender.
Doe de Parmezaanse kaas erbij.



Doe het water er ook bij.
Doe het deksel op de blender en maal tot een smeuijge pesto.
Je kunt het in een schoon potje 4 dagen bewaren in de koelkast.
Je kunt het ook in porties invriezen.