



Pesto

Ingrediënten

40 gr verse basilicumblaadjes
2 teentjes knoflook
20 gr geroosterde pijnboompitten
50 gr parmezaanse kaas
olijfolie (fair trade product)

Bereiding

Pureer de basilicum, knoflook, pijnboompitten en de kaas. Voeg tijdens het pureren zo veel olie toe totdat er een mooie smeùige pesto ontstaat.

Pesto is een lekkere smaakmaker in pasta gerechten.

Zelfgemaakte pesto is niet zolang houdbaar (circa 1 week in de koelkast). Dek de pesto af met een laagje olijfolie dan blijft het langer goed. Voor gebruik even de olie door de pesto roeren.