

Pesto allo Genovese



Benodigdheden:

- ❖ 2 flinke handen verse basilicum blaadjes
- ❖ 1 teentje knoflook
- ❖ 1 handvol pijnboompitjes
- ❖ 1 handvol geraspte Parmigiano Reggiano
- ❖ +/-100 ml olijfolie • (zee)zout & versgemalen peper naar smaak
- ❖ Vijzel of keukenmachine

Bereidingswijze:

Voeg de knoflook toe aan de blender en mix deze tot er een soort pasta is ontstaan. Voeg daarna de basilicum toe en mix tot deze in fijne stukjes is gehakt.

1. Voeg vervolgens de pijnboompitjes toe en mix tot deze wat beginnen te mengen met de basilicum.
2. Voeg hierna stapsgewijs tijdens het blenden de olie toe, tot de pesto een wat vloeibare textuur heeft gekregen. Voeg hierna de Parmezaanse kaas, peper en zout toe naar smaak.

Als je de pesto wilt bewaren, gebruik dan een schoon (weck)potje en bedek het met een goede laag olijfolie. Bewaar dit gekoeld in de koelkast.

