

Huisgemaakte pesto

Super leuk van die gezellige potjes met verse kruiden en wat nu als je over hebt en je het niet weg wil gooien? Dan maak je er gewoon pesto van.

Wat heb je nodig voor 1 pot pesto:

- Flinke hand basilicum (ongeveer 30 gram)
- Halve citroen
- 2 tenen knoflook
- 40 gram parmezaanse kaas
- 30 gram pijnboompitten
- Olijfolie
- Peper

En dan: Verwarm een koekenpan zonder olie op middel hoog vuur en rooster hier de pijnboompitten in totdat ze een licht bruin kleurtje krijgen. Laat ze afkoelen op een bord.

Pel de knoflook en rasp de Parmezaanse kaas, en doe deze samen met de basilicum, sap van een halve citroen, de olijfolie en de pijnboompitten in een keukenmachine of vijzel. Pureer alles totdat het een smeuge groene massa is geworden. Breng de pesto op smaak met wat peper.

De pesto kun je in veel gerechten gebruiken, zoals door de pasta, als dip tijdens de borrel of op je broodje met wat seranoham en gegrilde paprika.

Ik heb de klassieke pesto gemaakt met basilicum, je kunt ook peterselie gebruiken en dan de pijnboompitten vervangen voor amandelen of hazelnoot.

