



Verse pesto genovese

Geurige basilicumpesto zoals in Ligurië, met pijnboompitten en Parmezaan. Groen goud voor pasta, soep en geroosterd brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	3'	6	Basisrecepten

Ingrediënten

60 gr verse basilicumblaadjes
40 gr pijnboompitten
50 gr Parmezaan, vers geraspt
1 teentje knoflook
120 ml extra vierge olijfolie
zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Rooster de pijnboompitten op middelhoog vuur droog in een koekenpan tot ze lichtgoud kleuren. Schud de pan regelmatig zodat ze niet aanbranden. Haal ze van het vuur en laat volledig afkoelen.
- 2.** Doe de basilicumblaadjes, het teentje knoflook, de afgekoelde pijnboompitten en een snufje zout in een vijzel of blender.
- 3.** Stamp of mix het geheel tot een grove pasta. Voeg de olijfolie toe in een dun straaltje en blijf stampen of mixen tot een smeuijge saus.
- 4.** Roer de geraspte Parmezaan er met een lepel door. Door de kaas op het einde toe te voegen blijft de pesto luchtig van structuur.
- 5.** Proef en breng op smaak met zout.
- 6.** Schep de pesto in een schoon glazen potje en dek af met een dun laagje olijfolie zodat de bovenkant niet oxideert. Bewaar tot een week in de koelkast.

Tip

Blancheer de basilicumblaadjes 5 seconden in kokend water en spoel ze onmiddellijk koud onder koud water. Dep droog voor gebruik. Zo behoudt de pesto een felgroene kleur en verkleurt ze minder snel.

Lekker met

Verse pasta, minestrone, geroosterd brood