



## Pesto alla genovese

*De echte Ligurische basilicumpesto met pijnboompitten, look, parmezaan en pecorino. Vers gestampt in een vijzel smaakt hij onvergelijkbaar beter dan elke variant uit een pot.*

VOORBEREIDING

**20'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Saus**

### Ingrediënten

60 gr verse basilicumblaadjes  
30 gr pijnboompitten  
2 teentjes look  
50 gr versgeraspte parmezaan  
20 gr versgeraspte pecorino  
120 ml extra vierge olijfolie  
1 snuf grof zeezout

### Bereidingswijze

1. Spoel de basilicumblaadjes voorzichtig onder koud water en dep ze droog met keukenpapier.
2. Schil de lookteentjes en stamp ze samen met het grof zeezout fijn in een marmeren vijzel tot een gladde pasta.
3. Voeg de pijnboompitten toe en stamp verder tot een grove, korrelige massa.
4. Doe de basilicumblaadjes er in kleine porties bij en wrijf ze al ronddraaiend met de stamper in tot een egale groene pasta.
5. Meng de versgeraspte parmezaan en pecorino door de massa en roer goed.
6. Giet de olijfolie er in een dun straaltje bij terwijl je blijft roeren, tot een smeeuige, gebonden pesto ontstaat.
7. Proef en breng eventueel bij met een snuf zout.
8. Bewaar de pesto in een goed afgesloten pot met een dun laagje olijfolie erbovenop om verkleuring te voorkomen.

#### **Tip**

Gebruik basilicumblaadjes op kamertemperatuur en werk snel zodat de bladeren niet aanslaan. Heb je geen vijzel, gebruik dan een blender op de laagste stand met gekoelde ingrediënten, maar het resultaat is minder authentiek.

#### **Lekker met**

Trofie of trenette pasta, gnocchi, of als smaakmaker bij gegrilde groenten en focaccia.

#### **Dranktip**

Een frisse Ligurese Vermentino of een droge Pinot Grigio sluit mooi aan bij de kruidige, nootachtige smaken van deze pesto.