

PESTO

(VOOR IN/BIJ DE ROMIGE TOMATENSOEP)

EEN BOSJE BASILICUM (ZO'N BAKJE IS PRIMA)

EEN HANDVOL PIJNBOOMPITTEN

EEN TEENTJE KNOFLOOK OF EEN KNEEPJE KNOFLOOKPULP UIT EEN TUBE)

ONGEVEER DRIE EETLEPELS PARMEZAANSE KAAS, GERASPT

OLIJFOLIE

PEPER

TOAST DE PIJNBOOMPITTEN IN EEN KOEKENPAN OF IN DE OVEN. LAAT ZE AFKOELEN.

DOE DE BASILICUM, DE GETOASTE PIJNBOOMPITTEN, DE PARMEZAANSE KAAS EN DE KNOFLOOK IN EEN KEUKEN MACHINE. MET EEN STAAFMIXER OF VIJZEL LUKT HET MAKEN VAN PESTO TROUWENS OOK. GIET ER EEN BEETJE OLIE BIJ EN PUREER. VOEG EVENTUEEL NOG MEER OLIE TOE EN PEPER NAAR SMAAK.

IK VOEG GEEN ZOUT TOE, OMDAT DE PARMEZAAN VAN ZICHZELF AL VRIJ ZOUT IS, MAAR JE KUNT EVENTUEEL OOK NOG ZEEZOUT TOEVOEGEN.