



Pestosaus

Verse groene pesto van basilicum, pijnboompitten en Parmezaan. Klaar in enkele minuten en heerlijk door pasta of op brood.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

4

CATEGORIE

Sauzen

Ingrediënten

60 g verse basilicum

50 g pijnboompitten

50 g Parmezaan

1 teentje look

120 ml olijfolie

Zout

Peper

Bereidingswijze

1. Rooster de pijnboompitten kort in een droge pan tot ze goudbruin zijn, ongeveer 3 minuten. Laat afkoelen.
2. Doe de basilicum, pijnboompitten, geraspte Parmezaan en het teentje look in een hakmolen of vijzel.
3. Mix of stamp tot een grove massa.
4. Giet er traag de olijfolie bij tot een smeùige saus ontstaat.
5. Kruid met zout en peper. Bewaar in een potje met een laagje olie erop in de koelkast.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)