



Pestosaus

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	3'	4	Saus

Ingrediënten

60 g verse basilicum
50 g pijnboompitten
50 g Parmezaan, fijn geraspt
1 teentje knoflook
120 ml olijfolie (extra vierge)
Zout naar smaak
Peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Rooster de pijnboompitten kort in een droge pan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn, ongeveer 2 tot 3 minuten. Roer regelmatig en let goed op, want ze verbranden snel. Haal ze van het vuur en laat volledig afkoelen.
- 2.** Doe de basilicum, de afgekoelde pijnboompitten, de geraspte Parmezaan en het teentje knoflook in een hakmolen of een vijzel.
- 3.** Mix of stamp het geheel tot een grove, maar homogene massa.
- 4.** Giet de olijfolie er traag bij terwijl je blijft mixen of stampen, tot er een smeuge saus ontstaat.
- 5.** Proef en kruid bij met zout en peper.
- 6.** Bewaar de pesto in een goed gereinigd glazen potje. Dek af met een dun laagje olijfolie zodat de pesto niet verkleurt. Bewaar tot 5 dagen in de koelkast.

Tip

Gebruik basilicum op kamertemperatuur en vermijd langdurig mixen, want de warmte van de motor kan de basilicum doen oxideren en verkleuren. Werk snel of gebruik een ijskoude vijzel.

Lekker met

Heerlijk door verse pasta, als smeerseltje op geroosterd brood of als basis voor een bruschetta.

Dranktip

Een frisse Italiaanse witte wijn zoals een Vermentino of een Pinot Grigio past uitstekend bij de kruidigheid van pesto.