



Pesto alla genovese

De echte Ligurische basilicumpesto met pijnboompitten, look, parmezaan en pecorino. Vers gestampt smaakt hij onvergelijkbaar.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
15'	4	Saus

Ingrediënten

60 gr verse basilicum
30 gr pijnboompitten
2 teentjes look
50 gr geraspte parmezaan
20 gr geraspte pecorino
12 cl olijfolie
zout

Bereidingswijze

- 1.** Was de basilicumblaadjes voorzichtig en dep ze helemaal droog.
- 2.** Stamp de look met een snuf zout fijn in een vijzel.
- 3.** Voeg de pijnboompitten toe en stamp tot een grove pasta.
- 4.** Doe de basilicum erbij en wrijf ronddraaiend tot een groene massa.
- 5.** Meng de parmezaan en pecorino erdoor.
- 6.** Giet er in een dun straaltje de olijfolie bij tot een smeùige pesto ontstaat.
- 7.** Breng op smaak met zout en bewaar afgedekt met een laagje olijfolie.

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