

Pesto della casa (2 kleine jam potjes vol)

Bereiden: 10 minuten

Nodig:

- 2 flinke bossen verse basilicum
- 1 teentje knoflook
- 30 g pijnboompitten (evt. geroosterd)
- 60 g pecorino (of evt. parmezaanse kaas)
- zout
- ± 1/4 l extra vergine olijfolie



Doen:

Tip!

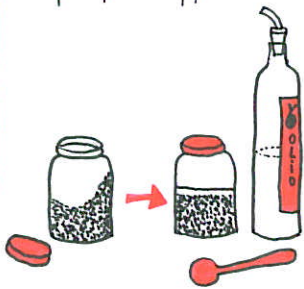


Haal de blaadjes van de basilicum en doe ze in de keukenmachine. Het past er waarschijnlijk niet allemaal in één keer in, dus begin met de helft, hak ze even fijn met de pulse-knop (het slinkt enorm!) en voeg dan de rest van de blaadjes toe. Hak opnieuw kort. Doe dan de kaas (in wat brokstukken) erbij, plus de pijnboompitten, de gehakte knoflook en wat zout. Maal alles samen fijn. Laat de machine lopen terwijl je door de vulopening de olijfolie erbij giet. Ga door tot je de gewenste substantie hebt. Proef en voeg eventueel nog wat zout toe.

Tip!

Zorg dat je brandschone glazen potjes hebt, bijvoorbeeld potjes die net dampend uit de afwasmachine komen. Een dicht potje blijft meerdere weken goed in de koelkast, een eenmaal aangebroken potje moet binnen een week op.

Duw na elk gebruik de pesto weer plat met een (schoon) lepeltje en voeg een klein laagje olijfolie toe zodat de pesto net onderstaat. Dan hou je de schimmel buiten de deur



Tip!
liever een paar kleine potjes dan één grote
qua schimmelgevaar

