

# Pesto

Nodig:



2 flinke bosseu basilicum

En een keukenmachine of blender



basilicum erin & even fijnhakken

in 2 porties, want veel!

Dan de rest erbij:

60 g pecorino

(of Parmezaan)

30 g pijnboom-pitten

1 knoflook-teen



Zout & peper

Beetje voor beetje de oliefolie erbij



ongeveer 1 1/2 - 2 dl



net zoveel tot je een mooie smeugige massa hebt



proef!



peper & zout?

Tadaaa!



genoeg voor 2 kleine Tompotjes

laagje oliefolie erop i.v.m. Schimmelgevaar



Zalmpakketjes uit de oven (pag 52)

Torentjes van tomaat & mozzarella (pag 16)

## Houdbaarheidstips

- \* schone potjes (koken met water & soda of dampend uit de afwas machine)
- \* in koelkast bewaren dicht = paar weken open = 1 week
- \* na elk gebruik weer bedekken met een scheutje oliefolie
- \* liever een paar kleine potjes dan 1 grote

