

Homemade pesto



Ingrediënten

- 35 gr verse basilicumblaadjes
(ik gebruikte kleine blaadjes pestobasilicum maar gewone basilicum kan prima)
- 55 gr olijfolie (+ extra indien nodig)
- 100 gr pijnboompitten
- 3 el vers citroensap
- zout en peper naar eigen smaak

Bereiding

Stop de basilicumblaadjes, olijfolie, pijnboompitten en het citroensap in de keukenmachine en maal alles tot een geheel. Voeg eventueel meer olijfolie toe voor een gladdere substantie. Breng op smaak met zout en peper en klaar is je pesto! Heerlijk als dip, op geroosterd (stok)brood, als marinade over je vis of kip en natuurlijk door je pasta. In een afgesloten bakje in de koelkast ongeveer 2 dagen houdbaar.

Tip: voeg Parmezaanse kaas of edelgistsvlokken voor een vegan variant toe

Tip: houd je van knoflook in je pesto? Begin dan met 5 teentjes gepelde knoflook in een ruime hoeveelheid olijfolie in een pan. Verwarm de knoflook in de olie totdat de olie gaat bubbelen en de knoflook zo zacht is geworden dat je deze makkelijk met een vork kunt pletten. Dit zal ongeveer 15 minuten duren. Voeg dan de knoflook en een paar lepels van de knoflookolie aan de overige ingrediënten in de keukenmachine toe en malen maar!

