

Rode Pesto

Ingrediënten

1 potje (half)zongedroogde tomaten van de Lidl ongeveer 150 gram
4 el geroosterde pijnboompitten
6 takjes basilicum
50 gram Parmezaanse kaas geraspt
2 grote tenen knoflook
peper
zout
olijfolie



Recept

Rooster de pijnboompitjes een paar minuutjes in een droge koekenpan totdat ze lichtbruin zijn.
Maak de knoflook schoon,
rasp de Parmezaanse kaas.
Doe alle ingrediënten met zout en peper naar smaak en wat olijfolie in een keukenmachine
en pureer tot een mooie grove pesto.
Is de pesto te droog, voeg dan nog wat extra olie toe.

Groene Pesto

Ingrediënten

50 gram pijnboompitten
1 flinke bos basilicum steeltjes en
blaadjes
1 grote teen knoflook
50 gram Parmezaanse kaas geraspt
olijfolie
zout en peper

Recept

Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan en laat afkoelen.

Maal de basilicum, pijnboompitten, knoflook en Parmezaanse kaas fijn in een keukenmachine met zoveel olijfolie dat je een mooie smeùige pasta krijgt.

Breng op smaak met peper en zout

Groene Pesto met Walnoot

Ingrediënten

90 ml olijfolie
40 gram Parmezaanse kaas
30 gram walnoten (ongezouten en ongebrand)
30 gram rucola
Handvol basilicum
1 teen knoflook
een paar druppels citroensap
zwarte peper



Recept

Doe alle ingrediënten behalve de peper in een keukenmachine of vijzel en maal het vervolgens tot een gladde pesto.

Breng de pesto daarna op smaak met zwarte peper en bewaar het in een afgesloten bakje of serveer direct. Eet smakelijk!

Bron

22/01/2023



Gérard Elshoff

Fotos

