



Groene Pesto

Tussendoortje



Groene Pesto

Wil jij zelf pesto maken met heerlijke verse ingrediënten? Super makkelijk om te maken, en wij vinden hem nog lekkerder dan uit een potje! Bekijk snel dit zelfgemaakte groene pesto recept!

Pesto komt oorspronkelijk uit Italië, en is een Italiaanse saus die vaak wordt gebruikt over de pasta. De ingrediënten werden oorspronkelijk in een vijzel samen fijngevreven vandaar de naam 'pesto' = gestampt.

Je kunt dit zelfgemaakte groene pesto recept voor heel veel gerechten gebruiken. Het kan op je broodje met kipfilet, rosbief, kaas, brie en noem het zo maar op. Je kunt het bijvoorbeeld als dressing gebruiken bij een salade, voeg er dan nog wat extra olijfolie aan toe. Dan wordt het iets vloeibaarder en is het beter te gebruiken als dressing. Je kunt het ook door de [spaghetti](#) gebruiken of natuurlijk bij je home made carpaccio met verse pesto.

Tip!

Zorg voor echt verse basilicum, het liefst versgeplukt van een plantje. Zelf hebben we een plantje verse basilicum staan in de keuken. Niet alleen leuk ter decoratie of omdat het zo lekker ruikt, het is altijd handig om in huis te hebben.

Omdat je het met liefde gemaakt hebt en op zoveel manieren te gebruiken is in de keuken, is het ook een super leuk cadeau. Doe het in een mooi potje, koop er wat lekkere producten bij en een leuk kaartje. Helemaal leuk toch?

Kortom, ga lekker aan de slag met je eigengemaakte pesto en laat je creativiteit los!

Zin in iets anders? Probeer ook onze [home made tapenade!](#)

Hoe bewaar je de vergemaakte groene Pesto?

Je kunt je vers gemaakte Pesto bewaren in een schoon potje. Sluit deze goed af! Afgesloten in de koelkast kun je dit ongeveer een week bewaren.

ingrediënten

20 gram verse basilicum
blaadjes

20 gram pijnboompitten

20 gram parmezaanse kaas

1 teentje knoflook

20 gram olijfolie

beetje peper

bereidingswijze

1. Mix alles met de staafmixer goed fijn en voila!