ZUSS&SAP
100% natuurlijk

Groene Pesto

Tussendoortje



Groene Pesto

Wil jij zelf pesto maken met verse ingrediënten? Het is super eenvoudig en wij durven te zeggen: zelfgemaakt smaakt écht beter dan uit een potje! Probeer dit recept en ontdek hoe makkelijk je jouw eigen heerlijke groene pesto maakt.

Wat is pesto?

Pesto komt oorspronkelijk uit Italië en is een klassieke saus die perfect past bij pasta, brood en salades. De naam ‘pesto’ betekent ‘gestampt’ omdat de ingrediënten traditioneel in een vijzel fijngemalen worden.

Deze zelfgemaakte groene pesto is een echte alleskunner! Gebruik het als smeersel op brood met kipfilet, rosbief, kaas of brie. Maak je salade extra smaakvol door er wat extra olijfolie aan toe te voegen voor een vloeibare dressing. Of roer het door je pasta of huisgemaakte carpaccio voor een extra smaakboost.

TIP!! *Gebruik altijd verse basilicum, het liefst direct van een plantje. Wij hebben er eentje in de keuken staan – niet alleen handig, maar het ruikt ook nog eens heerlijk! Wil je iemand verrassen? Doe je zelfgemaakte pesto in een mooi glazen potje, voeg wat lekkere producten toe en schrijf een persoonlijk kaartje. Een origineel en smakelijk cadeau!*

Hoe bewaar je verse Pesto?

Bewaar de pesto in een schoon, afgesloten potje in de koelkast. Dek af met een dun laagje olijfolie om de houdbaarheid te verlengen. Zo blijft je pesto ongeveer een week goed.

? **Zin in iets anders?** Probeer ook onze huisgemaakte tapenade!

ingrediënten

20 gram verse basilicumblaadjes

20 gram pijnboompitten

20 gram parmezaanse kaas (vers geraspt)

1 teentje knoflook

20 gram olijfolie (extra vierge)

zout en peper naar smaak

bereidingswijze

1. Rooster de pijnboompitten kort in een droge pan tot ze licht goudbruin zijn. Dit geeft extra smaak!

2. Doe alle ingrediënten in een keukenmachine of vijzel en maal/stamp tot een smeuïge pesto. Voeg indien nodig wat extra olijfolie toe voor de gewenste dikte.

3. Breng op smaak met zout en peper.

4. Voilà! Je zelfgemaakte groene pesto is klaar.