



Homemade pesto



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

100 gram parmezaan (in stukken gesneden)
1 handvol pijnboompitten
1 teentje knoflook (gepeld)
1 handvol basilicum (blaadjes en takjes)
1 1/2 deciliter olijfolie
1/2 citroen (sap)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Doe de kaas, de pijnboompitten, de gepelde look en de verse basilicum in een blender.
- 2.** Schenk er de olijfolie bij en mix tot een gladde pesto.
- 3.** Voeg het sap van de citroen toe en proef.
- 4.** Kruid met peper en zout.