

## Groene pesto

Maak met dit recept voor pesto in 10 minuten zelf deze heerlijke pesto met o.a. basilicum, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

### Ingrediënten:

30 gr pijnboompitten

1 teentje knoflook

50 gr Parmezaanse kaas

4 eetlepels of meer extra vierge olijfolie

30 gr verse basilicum

Snuf zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Rooster de pijnboompitten zonder olie of boter lichtjes in een pannetje. Laat ze afkoelen op een bordje. Doe de knoflook, kaas en geroosterde pijnboompitten en de blaadjes basilicum in de keukenmachine en maal tot een groene massa.
2. Voeg de olijfolie er beetje bij beetje bij en mix goed door. De pesto moet niet te droog zijn maar ook niet te olieachtig. Breng de pesto op het laatst op smaak met een beetje zwarte peper. Zout is vaak niet nodig omdat de Parmezaanse kaas al zout is van zichzelf

