

Zelf pesto maken

Verse pesto kun je heel eenvoudig en snel zelf maken. Het hoofdingredient van pesto is basicilum. Volgens het origineel Italiaanse recept maak je pesto door de basilicumblaadjes in een vijzel fijn te wrijven. Maar de meeste Italianen gebruiken tegenwoordig een staafmixer of keukenmachine. Dat gaat supersnel en de smaak is vrijwel hetzelfde.

Bewaar in de koelkast in een afgesloten potje met een laagje olie erop, niet langer dan drie weken.

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Sauzen en Tapenades
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 10 minuten

Verse pesto kun je heel eenvoudig en snel zelf maken. Het hoofdingredient van pesto is basicilum. Volgens het origineel Italiaanse recept maak je pesto door de basilicumblaadjes in een vijzel fijn te wrijven. Maar de meeste Italianen gebruiken tegenwoordig een staafmixer of keukenmachine. Dat gaat supersnel en de smaak is vrijwel hetzelfde.

Bewaar in de koelkast in een afgesloten potje met een laagje olie erop, niet langer dan drie weken.

Bereidwijze

1. Doe de knoflook, de pijnboompitten, de parmezaanse kaas en de basilicum in een vijzel of keukenmachine en stamp of maal alles fijn.
2. Voeg de olie al roerend in gelijkmatig tempo toe. Gebruik indien nodig wat zout.

TIP Een simpele pasta pesto is zo gemaakt. Kook tagliatelle volgens bereidingswijze, voeg pesto naar smaak toe. Voeg daarbij een handjevol pijnboompitjes en wat geraspte parmezaanse kaas toe en je kunt zo aan tafel.

Ingrediënten

- 1 basilicum plantje
- 200 ml olijfolie uit Ligurië
- 50 gram pijnboompitten
- 100 gram parmezaanse kaas
- 1/2 teentje knoflook
- Zout

accessoires

- Vijzel, keukenmachine of staafmixer