

Pestovinaigrette

Deze vinaigrette is door de pesto intenser van smaak dan een andere vinaigrette, hierdoor vinden wij dit de ideale smaakmaker. Lekker bij een pastasalade, maar ook bij een normale salade of over vis!

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vinaigrettes
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	5 minuten

Deze vinaigrette is door de pesto intenser van smaak dan een andere vinaigrette, hierdoor vinden wij dit de ideale smaakmaker. Lekker bij een pastasalade, maar ook bij een normale salade of over vis!

Bereidwijze

1. Voeg de pesto, balsamico en olijfolie samen in een potje.
2. Roer of schud goed door elkaar tot het één geheel is.
3. Voeg eventueel nog wat geroosterde pijnboompitjes toe als garnering en geniet!

TIPS

- Gebruik voor vinaigrettes een schoon glazen potje, zodat je deze steeds opnieuw goed kan schudden voor gebruik.
- Controleer tijdens het maken altijd of de smaak goed is, als je een zachtere vinaigrette wil voeg je meer olijfolie toe maar voor een zuurdere vinaigrette doe je naar verhouding wat meer azijn erbij.
- Met de olijfolie bepaal je de kracht van de vinaigrette: een zachte olijfolie is lekker bij een subtiele azijn en een peperige olijfolie werkt goed als je een 'bite' wil toevoegen.
- De vinaigrette blijft in een afgesloten potje enkele weken houdbaar in de koelkast, maar schud altijd goed voor gebruik!

Ingrediënten

- 2-3 el witte balsamico
- 2 tl pesto uit Ligurië
- 75 ml olijfolie uit Ligurië
- Handjevol pijnboompitjes
- Zout en peper

accessoires

- Potje met deksel