Hapjes

GROENE PESTO

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 1 potje

- 2- 3 handjes basilicumblaadjes
- 0,5 teen knoflook
- 20 gr pijnboompitjes
- 8 gr fijngeraspte parmezaanse kaas
- 1- 2 el extra vierge olijfolie
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Rooster de pijnboompitjes tot ze goudbruin zijn in een droge koekenpan. Let op, want ze verbranden snel.
2. Doe de basilicumblaadjes, de halve teen knoflook, geraspte parmezaanse kaas, de geroosterde pijnboompitjes, olijfolie in een hakmolentje. Voeg ook wat peper en zout toe.
3. Hak alles nu fijn tot het een grove pasta is geworden.
4. Voeg eventueel nog wat olijfolie als de pesto te droog is. Breng indien nodig nog verder op smaak met peper en zout.
5. Maal het dan nog kort door.