



PESTO

Italianen maken verse pastasauzen van allerlei kruiden, noten of ansjovis. Dit soort sauzen van oudsher met vijzel en stamper gemaakt heet Pesto, van pestare, dat "stampen" betekent. De bekendste van deze saus familie bestaat uit basilicum, knoflook, pijnboompitten en kaas.

Ingrediënten:

- 60 gram vers basilicum blad
- 3 eetlepels pijnboompitten.
- 1 teen knoflook
- Snufje grof zeezout naar smaak
- 5 eetlepels 1^e persing olijfolie
- 125 gram vers geraspte Parmigiano- Reggiano
- 30 gram roomboter op kamer temperatuur.

Bereiding:

- 1)
Doe de basilicum, pijnboompitjes, knoflook en een snufje zeezout in een blender of keukenmachine en draai tot de bladen zijn fijngehakt.
- 2)
Giet er al draaiend geleidelijk de olijfolie in een straaltje bij en draai tot een gladde pasta.
- 3)
Zet de machine uit en doe er de kaas en de boter bij.
- 4)
Draai met korte stootjes tot alles goed gemengd is en zet in de koelkast.

U kunt in dit recept de roomboter vervangen door mascarpone.