

Pasta Pesto

Ingrediënten:

Volkoren spaghetti of een andere pasta naar keuze
2 grote eetlepels pijnboompitten
30 gram Parmezaanse kaas
Teen knoflook
30 gram verse basilicum
6 eetlepels extra Vierge olijfolie

Voor dit recept heb je een keukenmachine nodig!

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Kijk eerst naar de ingrediënten. Wat gaan we allemaal gebruiken?
5. Rooster de pijnboompitjes even kort in de koekenpan
6. Maal de pijnboompitten, kaas en knoflook in de keukenmachine fijn
7. Voeg de basilicumblaadjes en olie toe en vermaal het geheel tot pesto
8. Voeg peper en zout naar smaak toe (pas op met de zout, de kaas is ook al zout)
9. Vind je de pesto te droog? Voeg dan wat extra olie toe
10. Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing
11. Meng de pesto door de spaghetti
12. Serveer wat extra geraspte Parmezaanse kaas en wat olijfolie
13. Eet smakelijk!

Eet smakelijk!

