

## Verse groene pesto

- 125 ml **olijfolie "Terra Creta"**
- 60 ml **Basilicum-Edik**
- 100 gram Parmezaanse kaas
- 40 basilicumblaadjes
- 50 gram pijnboompitten of cashewnoten
- Zout (naar smaak)

### Bereidingswijze

Pak de keukenmachine en doe hier de basilicumblaadjes in. Even voorzichtig een keer doormixen zodat de blaadjes geslonken zijn. Voeg vervolgens 2 eetlepels Basilicum-Edik, de Parmezaanse kaas (even in kleine stukjes breken) en de pijnboompitten toe. Het geheel goed door elkaar mixen. Als laatste voeg je de olijfolie toe. Doe deze er geleidelijk aan bij. Het kan zijn dat je de hoeveelheid olie er niet allemaal bij hoeft te doen. Naar smaak kun je nog extra zout toevoegen, maar houdt er rekening mee dat er ook al zout in de kaas zit!



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

