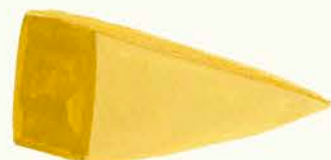


how to...

PESTO MAKEN

tekst Caroline Buijs



3. Doe de basilicumblaadjes erbij en maal al roerend fijn tot een groen sap.
 4. Voeg de pijnboompitten toe en maal fijn tot een puree, voeg dan beetje bij beetje de geraspte kaas toe. Blijf ronddraaien tot er een egale puree ontstaat.
 5. Voeg kleine scheutjes olijfolie toe totdat je de juiste dikte hebt. Voeg naar smaak citroensap toe.
 6. Bewaar de pesto met een laagje olijfolie erop in een afgesloten potje in de Koelkast: zo blijft de saus een aantal weken goed.
- Tip: vervang de pijnboompitten eens door andere notjes, bijvoorbeeld pistachenootjes.



illustraties Kate Pugeley