MAISON PRIMAGO

GROENE PESTO

Ingrediënten:

- 50 gram pijnboompitten of zonnebloempitten
- 2 teentjes knoflook
- 50 gram rucola of basilicum
- 50 gram verse Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 dl olijfolie
- zout
- versgemalen peper

Bereiding:
Rooster de pitten in een droge koekenpan met antiaanbaklaag goudbruin en laat ze afkoelen.
Rasp de gepelde knoflookteentjes en snipper de basilicum of rucola.
Pureer de pitten, de basilicum/rucola, de knoflook, de kaas met een staafmixer of keukenmachine.
Klop langzaam de olie erdoor en breng de pesto eventueel nog op smaak met zout en peper.

Tip

- Houd je van wat meer frisse pesto, breng de pesto dan op smaak met circa 1 eetlepel citroensap. Dit geldt ook voor de rode pesto.

RODE PESTO

Ingrediënten:

- 50 gram geroosterde walnoten
- 2 teentjes knoflook
- 30 gram basilicum
- 5 zongedroogde tomaten
- 50 gram verse Parmezaanse kaas (geraspt)
- 2 el tomatenpuree
- 1 gesnipperd sjalotje
- 1 dl olijfolie

Bereiding:
Rooster de walnoten in een droge koekenpan met antiaanbaklaag goudbruin en laat ze afkoelen.
Rasp de gepelde knoflookteentjes en snipper de basilicum.
Snijd de tomaten in stukjes. Pureer de walnoten, het sjalotje, de basilicum, de tomaten, de kaas met een staafmixer of keukenmachine.
Klop langzaam de olie en de tomatenpuree erdoor en breng de pesto eventueel nog op smaak met zout en peper.