MAISON PRIMAGO

BOERENKOOLPESTO

Ingrediënten voor 4 - 6 personen

- 200 gram gewassen en gesneden boerenkool
- 100 gram pijnboom-/zonnebloem- of pompoenpitten (ik heb een pittenmix gebruikt)
- 1 teentje knoflook
- 100 gram Parmezaanse kaas
- versgemalen peper en zout naar smaak
- 6 el extra vierge olijfolie

Bereiding:

Stap 1

Kook de boerenkool in een bodem water met snufje zout in 10 minuten.

Stap 2

Rooster de pitten circa 3 minuten in een droge koekenpan op middelhoog vuur. houd de pitten in beweging door af en toe te schudden met de pan.

Stap 3

Rasp de kaas. Giet de boerenkool af en laat het goed uitlekken. Vang circa 1 kopje vocht op.

Stap 4

Maal de boerenkool met de noten, knoflook, de kaas en de olijfolie tot een grove pesto met een staafmixer of keukenmachine.

Stap 5

Breng op smaak met zout en peper.