

Pesto alla Genovese

VINI VIVI



wines selected by MONTELEONE



De meest bekende Pesto komt uit Genua in Noord-Italië. Pesto komt van 'pestare' wat fijnstampen betekent.

Het is een echte smaakmaker. Heerlijk door de pasta of als aperitief op crostini of bruschette.

Geef je pesto een zuiderse toets door er wat pikante pepertjes bij te doen of aubergine. Je maakt hem extra romig door ricotta toe te voegen.

Recept

VINI VIVI

wines selected by MONTELEONE

Ingrediënten

50 gram pijnboompitten

100 gram verse blaadjes basilicum

150-200 ml Olijfolie

70 gram Parmezaanse kaas

30 gram Peccorino kaas

2 teentjes knoflook

Zout - Peper

Bereiding

Rooster de pijnboompitten droog in de pan. Blijf er even bij en hou ze in beweging want ze verbranden snel. Rooster ze totdat ze mooi bruin zijn. Het roosteren versterkt de smaak van de pijnboompitten. Laat ze daarna afkoelen. Rasp de kaas zo fijn mogelijk. Maal daarna de pijnboompitten, kaas en knoflook in een vijzel fijn. Wanneer je een keukenmachine gebruikt, voeg dan de kaas als laatste toe. Daarna pas de fijngesneden basilicum en olijfolie toevoegen en op smaak brengen met zout en peper. Gebruik hiervoor een goede extra vergine olijfolie. Vers gemaakte pesto is heerlijk, maar heb je nog wat over bewaar hem dan in een afgesloten weckpot met een afdeklaagje olijfolie. Dan kun je hem maximaal nog 2 maanden bewaren in de koelkast .

Tip: Invriezen kan ook! Gebruik daarvoor ijsblokjesvormen. Je kan de kleine porties in allerlei bereidingen gebruiken om ze extra smaak te geven, net als een bouillonblokje!