

Basilicum pesto / Basil pesto



De boodschappen

100 gram basilicumblaadjes
veel ijs!
25 gram pijnboompitten
1/8 teentje knoflook
snufje zeezout
75 ml extra virgin olijfolie
25 gram Parmezaanse kaas
15 gram Pecorino Romano
1 ijsblokje

In dit geweldige basilicum/pesto-recept wordt gemaakt met kaas, pittige Italiaanse kaas met een zoute ondertoon. Dat maakt deze pesto zo extra lekker!

Zo maak je de basilicum pesto

Breng een ruime pan water met wat zout aan de kook.

Weeg en was de basilicumblaadjes en blancheer het in 1-2 minuten in het kokende water.

Koel de basilicum onmiddellijk in een schaal ijswater en laat het goed uitlekken.

Blend de basilicum met de pijnboompitten, olie, knoflook, 1 ijsblokje en zout naar smaak.

Rasp beide kaassoorten en roer de kaas snel door de pesto.

Klaar, de pesto ziet er prachtig uit en smaakt heerlijk!

Basilicum pesto / Basil pesto



Shopping list

100g basil leaves
lots of ice!
25g pine nuts
1/8 garlic clove
pinch of salt
75ml extra virgin olive oil
25g Parmesan
15g Pecorino Romano

This wonderful basil pesto recipe is made with cheese, punchy Italian cheese with a salty taste. That is what makes this pesto extra tasty!

How to make the basil pesto

Bring a pot of water with some salt to the boil.

Weigh and wash the basil leaves then blanch it in the boiling water for 1 - 2 minutes.

Cool the basil immediately in a big bowl of ice water, allow it to drain well.

Blend the basil smooth with the pine nuts, oil, garlic, 1 ice cube and salt to taste.

Grate both cheeses the stir them quickly into the pesto.

Ready, de pesto looks beautiful and tastes delicious!