



Amandelpesto

Beschrijving

Allereerst wens ik alle lezers van en abonnees op mijn blog een heel gelukkig, gezond en smaakvol 2016!

In deze eerste blog in 2016 geef ik jullie een echt beproefd recept. In een ver verleden had Jeroen een pandje in Almere Haven. In dit pandje was zijn psychologisch adviesbureau gevestigd en José Verheij huurde een deel af voor haar cateringbedrijf. Zij verzorgde 1 keer per maand een “table d’hôte”, een aanschuifdiner en ik heb haar een keer mogen helpen. Ik herinner me vooral dat ik veel verse kruiden heb moeten wassen voor de kruidensalade, hele zalmen in de oven en deze heerlijke pesto, met tomaten en amandelen, ik heb deze vaak gemaakt. En wat verder nog leuk is aan dit verhaal: In het pandje zit nu restaurant “Het Veerhuys”, ik heb dus in de keuken van het Veerhuys gekookt!

Aantal personen

10

Ingrediënten

- 4 pomodoro tomaten
- 1 hand gedroogde tomaten in olie
- 3 tenen knoflook
- 75 gram amandelen
- 1 flinke handvol basilicum
- 4 takjes oregano (vers of ½ theelepel gedroogde oregano)
- zout en peper
- 0,75 deciliter olijfolie extra vierge
- 50 gram Parmezaanse kaas of peccorino

Keukenmateriaal

- keukenmachine

Bereidingstijd

5 minuten

Bereiden

Pel de knoflook. Snijd de tomaten in vieren en verwijder de witte steelaanzet. Gooi alles in de blender en smullen maar!

Datum

26/03/2025