



## Pistachepesto

### Beschrijving

Een van de boeken die ik onlangs in de bibliotheek heb geleend is het boek "Pasta di Janny", geschreven door Janny van der Heijden (Heel Holland bakt). Ik ben mij aan het oriënteren op pasta en alles wat erbij hoort en er staan veel lekkere recepten in dit boek. Onder andere dit pestorecept, snel klaar en erg lekker op mijn zelfgebakken brood (recept volgt). Ik ga zeker nog meer pesto's uit dit boek proberen, houd mijn website in de gaten als je ook van pesto houdt! Ik heb de helft van de hoeveelheid gemaakt, genoeg voor een kommetje vol. Gebruik pistachenootjes zonder bruin velletje, te koop op de bakafdeling in de supermarkt. Gebruik een fruitige olijfolie, ik nam picual.

### Aantal personen

4

### Ingrediënten

- 1 pot verse basilicum
- 50 gram pistachenootjes
- 1 teen knoflook
- 50 gram peccorino
- 75 milliliter olijfolie
- mespunt chilipoeder
- zout naar smaak

### Keukenmateriaal

- keukenmachine, blender of de staafmixer met snijbakje
- kaasrasp
- mesje

### Bereidingstijd

5 minuten

### Bereiden

Pel de teen knoflook. Pluk de basilicum van de plant, gebruik ook rustig de steeltjes. Doe de basilicum met de pistachenootjes en de teen knoflook in de keukenmachine of ander snijapparaat. Meng tot het grof gehakt is. Voeg dan de olijfolie toe en meng tot je een egale pesto hebt. Breng op smaak met chilipoeder en eventueel zout. Kijk uit met het zout, want de kaas bevat ook al veel zout. Voeg als de pesto te droog is 1 tot 2 eetlepels koud water toe.

**Datum**

18/02/2025