

PESTO



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1

- 50 g pijnboompitten - 50 g Parmezaanse kaas - 100 ml olijfolie - 2 teentjes knoflook - blaadjes van 1 bosje basilicum - Zeezout, peper

1. Neem de blaadjes van de steeltjes en pel de knoflook.
2. Doe de knoflook, de basilicum, de pijnboompitten, de Parmezaanse kaas, de peper en het zeezout in de mini-kom.
3. Druk ca. 10 keer op PULSE tot er een homogeen mengsel ontstaat.
4. Schakel de machine in en voeg de olijfolie geleidelijk toe door de invoerbuis. Voeg zoveel olie toe tot de pesto de juiste dikte heeft.

Tip van de chef :

Heerlijk met pasta.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

