

# BASILIEKRUID PESTO



## BASILIEKRUID PESTO

### BESTANDELE

1 liter vars basiliekruid, taamlik styf ingedruk

2-3 knoffelhuisies

Sout na smaak

25g dennepitte

25g of meer gerasperde parmesaankaas

100ml olyfolie

### Metode:

Stroop die basiliekruid van die stingels of, skil die knoffelhuisies, strooi sout oor en kneus dit. Versap die basiliekruid, knoffel, dennepitte, kaas, sout en bietjie van die olie in 'n voedselverwerker tot 'n dik pasta. Verwerk die res van die olie bietjiegewys by die pasta. Skep die mengsel in 'n houer wat dig seel en bewaar dit tot 'n maand in die koelkas.

### VARIASIE

Vervang die dennepitte met neute

Vervang die basieliekruid met pietersielie of gebruik om die helfte.

Nota: doop die basil in kook water 8-10 sekondes en dadelik terug in yswater, dan bly dit pragtig groen en kan jy maar jou pesto maak daarmee.