

PIETERSIELIE PESTO



PIETERSIELIE PESTO

bossie pietersielie

ongeveer $\frac{1}{4}$ koppie olyfolie

sout en peper

10 gemengde neute

5 songedroogde tamaties

pakkie saadjies (mens kry sulke peusel sakkies te koop)

Sit al die bestanddele behalwe olie in 'n voedsel verwerker en maak fyn. Gooi dan die olie bietjie vir bietjie by tot dit vir jou reg lyk. Ek hou van myne loperig.

Sit in potjie en bêre in yskas.

Lekker op vis ook.

Resep en foto: Marian van Deventer