



# De Kookjuf

## **Pesto**

### **Ingrediënten**

2/3 deel van basilicumplant	flinke scheut olijfolie extra
2 teentjes knoflook	vierge
30 gram pijnboompitten	zout en peper naar smaak
25 gram parmezaanse kaas	
25 gram pecorine	
½ citroen	

### **Bereiding**

1. Rooster de pijnboompitten licht in de koekenpan tot ze beginnen te ruiken. Zet ze apart op een bord zodat ze kunnen afkoelen
2. Pers de knoflook uit
3. Rasp de twee soorten kaas
4. Snijdt de basilicum klein
5. Pureer de pijnboompitten, knoflook en basilicum met voldoende olijfolie tot het lekker smeug is
6. Voeg de kaas toe
7. Breng op smaak met zout, peper en citroensap