



KRUIDENPESTO.

NODIG:

25 gram verschillende kruiden. (bijv basilicum, munt, peterselie, dille etc.).

4 eetlepels olijfolie.

1 geperst teentje knoflook.

1 eetlepel geraspte citroenschil.

½ eetlepel citroensap.

50 gram grana padano, vers geraspt.

BEREIDEN:

1. Was de kruiden zorgvuldig, haal evt harde stukken eruit.
2. Knippen en in de blender.
3. Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit.
4. Doe de citroenrasp en de rest in de blender.
5. Grof malen.
6. Klaar !
7. Heerlijk over nieuwe aardappeltjes !