



Cavolo Nero Pesto

Hier komt het recept van één van de lekkerste pesto's die ik ken.

En ik kén er wel een

paar ! Want ik heb een boek vol met ca 150 heerlijke zelfbedachte pesto's, verzameld in alle jaren dat ik kook.

Nodig voor ca 1 kom vol Pesto

- Ca 60 gram rauwe cavolo nero. Gewassen en de middennerf eruit gesneden.
- Ca 30 gram 'gewone' zachte groene groente (spinazie of veldsla of winterpostelein)
- 5 blaadjes salie
- 1/2^e theelepel gerookte paprika poeder
- 1/2^e theelepel gewone gemalen kümmel
- Peper en zout
- 1 eetlepel citroensap, vers
- Ca 40 gram Parmezaanse kaas, grof geraspt
- 3 a 5 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels pijnboompitten
- Evt klein beetje water, als de pesto te dik wordt

Bereiden :

1. Was de cavolo nero, snij de middennerf eruit en snij het in héle dunne smalle reepjes
2. Was de zachte groene groenten en sla droog ze door ze af te slaan
3. Doe nu de cavolo nero, het groen, de salie, de citroensap, de gerookte paprika poeder, de kümmel, de kaas en de pijnboompitten, peper en zout en de olijfolie in een kleine blender
4. Maal het een poosje (10 a 15 sec) en stop.
5. Kijk dan of je nog een beetje water en/of olijfolie toe moet voegen.
6. Maal weer verder en kijk naar de dikte van je pesto.
7. Te dun en waterig is niet goed. Maar een harde dikke pesto ook niet.
8. Klaar !

Eet het op een stokbroodje, over de pasta, over groente, in de soep of wat je maar lekker vindt,.. dit is supergezond feesteten ! Met een hartelijke groet van Tienieke ☺