



## Basilicum pesto (klassiek recept)

Dit is het klassieke recept uit Genua. De bakemat van de pesto. Het lekkerste is om de pesto een dag vantevoren te maken en in de koelkast te zetten. Dan trekken de smaken goed.

In het klassieke gerecht wordt de gemalen parmezaanse kaas niet mee gemalen. Maar later toegevoegd. Welke pasta is het lekkerste hierbij ? Dat is linguine, spaghetti of de spaghettini

### Basilicum Pesto uit Genua (4 personen)

Nodig :

- 60 gram verse basilicum blaadjes (gewassen en geknipt)
- 1/2<sup>e</sup> eetlepel uitgeperste citroensap
- 1 a 2 teentjes knoflook
- 7 eetlepels vers geraspte parmezaanse kaas
- 2 eetlepels pijnboompitten (het lekkerste is : éven geroosterd)
- 1 dl extra virgin olijfolie
- Beetje boter voor in de pasta
- Spaghetti voor 4 personen

Bereiden :

1. Draai de basilicum blaadjes, knoflook, pijnboompitten, citroensap en olijfolie in de foodprocessor tot een glad mengsel. Schep het in een kom en roer de daarna pas de vers geraspte parmezaanse kaas erdoor.
2. Breng het op smaak met een beetje peper en zout.
3. Kook de pasta en vang één kopje afgietwater op.
4. Schep de pasta en de pesto in de warme pan door elkaar en voeg het kopje afgietwater toe
5. Beetje boter erover en serveer

**TIP 1** : Ook is er een '**snelle**' versie waar de ingrediënten helemaal niet gemalen worden. Maar geknipt (basilicum blaadjes) en geraspt (parmezaanse kaas) en dan door de warme pasta geroerd. Klaar.

**TIP 2** : **Basilicumpesto room** : Maak de pesto zoals bovenstaand beschreven en voeg aan de parmezaanse kaas 3 eetlepels 'creme fraîche' toe

**TIP 3** : **De beste basilicum pesto** : Maak de pesto zoals bovenstaand beschreven en voeg met de parmezaanse kaas 3 eetlepel zachte boter toe

Eet smakelijk met deze klassiekers, en een hartelijke groet van Tienieke