



## Koriander pesto zelf maken

Ik ben een pesto-fan ! En maak van alle verse kruiden in mijn kruidentuin gráág een pesto. Hier vind je een héérlijke pesto van verse koriander blaadjes.

Een beetje over de pasta of een schepje over mozzarella kaas. Of wat je er maar mee bedenkt ! Gewoon een toastje ? Mmmm,...

### Nodig :

- 2 handenvol vers koriander blad
- 50 gram geschaafde amandelen
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas
- ½ teentje knoflook
- Snuf peper en zout
- Theelepel citroensap
- Ca 1 deciliter olijfolie

### Bereiden :

1. Was de koriander en knip de stelen eraf. Nu moet je een 2 handen vol blaadjes overhouden. Anders heb je straks nauwelijks een kruidenpesto. Maar een kaaspesto.
2. Doe het in de keukenmachine, samen met de knoflook, de amandelen en de Parmezaanse kaas.
3. Doe ook de olijfolie erbij en een beetje citroensap.
4. Zou en peper erbij
5. En malen maar
6. Wordt je pesto niet lekker smeugig ? Voeg 1 a 2 theelepels water toe. Of misschien iets meer. Dat moet je zelf even zien.
7. Eet smakelijk !

Met een hartelijke groet van Tienieke

