



Recept voor Boerenkool pesto

Deze boerenkool pesto is één van lekkerste pesto's die ik ooit heb bedacht.

Ik hou ervan om bijzondere pesto's te maken. En door het kleine scheepje gerookte paprika poeder krijgt deze pesto een diep-warme en rokerige smaak. Heerlijk !

Je hebt nodig :

- 150 gram boerenkool (biologisch is het beste)
- 15 gram verse dille,
- 4 eetlepels pecorino kaas, geschaafd.
- 10 gram geschaafde amandelen
- 10 gram walnoten,
- 1 eetlepel citroensap,
- beetje peper,
- 1 afgestreken theelepel gerookte paprika poeder (de smaak past goed bij de boerenkool)
- Pasta.

Bereiden :

1. Kook de verse boerenkool ca 8 minuten, dat is lang genoeg.
2. Afgieten en laten koelen (Afgietwater bewaren, niet weggooien !)
3. Schaaf de kaas fijn, doe in de blender
4. Knip de dille en doe erbij
5. Walnoten en amandelen in de blender,
6. Beetje peper erbij en de gerookte paprika poeder,
7. Citroensap erbij en flink wat olijfolie, zeker een 1/2 borrelglas
8. Doe de boerenkool ook in de blender, en dan malen
9. Als het te dik en stug is, doe er wat water of boerenkool kook water bij

Het gerecht is nu klaar. Zet even weg, en dek het af.

Kook de pasta, of de aardappelen, of wat je maar lust, (ik deed dit o.a. over de witlof)
Beetje geraspte kaas op je bord,
Pasta erover, en de boerenkool pesto erover

Eet smakelijk !

Met een hartelijke groet van Tieneke