

# Recept: Pesto Genovese

Pesto Genovese is een Italiaanse, koude saus uit Genua (Ligurië), gemaakt op basis van verse basilicum, Parmezaanse kaas, knoflook, pijnboompitten, olijfolie en soms een beetje pecorino. Je maakt het door alle ingrediënten fijn te malen tot een smeuïge, groene pasta — traditioneel in een vijzel, maar vandaag vaak met een blender. Pesto wordt vooral gebruikt bij pasta, maar ook op brood, in salades of als smaakmaker in warme gerechten.



Aantal personen:

4 personen



Tijd:

30 minuten



Moeilijkheidsgraad:



Ingrediënten	Hoeveelheid	M.E.P
Neem je ingrediënten, en vink af, wanneer ze klaar zijn voor gebruik		
<input type="checkbox"/> Parmezaanse kaas of Pecorino of half/half	80 g	<input type="checkbox"/> rasp de kaas zeer fijn
<input type="checkbox"/> pijnboompitten	60 g	<input type="checkbox"/> rooster en laat volledig afkoelen
<input type="checkbox"/> look	1 teentje	<input type="checkbox"/> gepeld
<input type="checkbox"/> basilicum	60 g	<input type="checkbox"/> pluk de blaadjes
<input type="checkbox"/> olijfolie	1 dl	
<input type="checkbox"/> citroen	½	<input type="checkbox"/> sap
<input type="checkbox"/> peper en zout		

## Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

Bereiding – er zijn **verschillende manieren** om de pesto te maken – probeer ze met de klas alle drie

1. Voor een eenvoudige manier: Doe alle ingrediënten in een hakmolen en mix tot alles mooi gemengd is. Niet te lang, want anders wordt de olijfolie bitter.

2. Iets beter (werk in stapjes): Doe de pijnboompitten en look in de hakmolen en mix, voeg de basilicum toe en mix, voeg de kaas toe en mix, voeg de olie toe en mix. Werk af met kneepje citroen en peper en zout.

3. Zoals de echte Italianen. Gebruik een vijzel. Doe de pitten en de look in de vijzel en stamp fijn, tot je een mooie pasta krijgt. Voeg in kleine hoeveelheden de blaadjes en wat grof zout toe en plet de blaadjes met een ronddraaiende beweging. (dit duurt wel 10 minuten!). Roer de kaas in kleine hoeveelheden toe en dan de olie - roer deze goed onder. Werk af naar smaak met wat citroensap en peper en zout.

⊗ Let op met toevoegen van zout! - Oude kaas is van zelf al zeer zout. Proef eerst en voeg dan pas zout toe!

