

## Recept van de maand



### Zelf pesto maken in de maand maart

*Maak van het wortelloof een lekkere pesto. Supergezond én heerlijk over pasta of salade. Probeer het eens op een omelet of in de soep of over je pizza.*

#### **Wat je nodig hebt**

50 g groen loof van de wortel  
1 handje basilicumblaadjes  
2 teentjes knoflook  
klein scheutje citroensap  
8 eetlepels olijfolie  
2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas  
30 gram pijnboompitten, hazelnoten of amandelen  
snufje zout naar smaak

#### **Bereidingswijze**

Was het groene loof, dep het droog en snijd het in grote stukken.  
Doe alle ingrediënten (behalve de olijfolie) in een blender of staafmixer en mix het fijn. Voeg de helft van de olijfolie toe en mix het nog even.  
Voeg nou telkens een klein beetje olijfolie toe en mix heel kort. Net zo lang totdat de pesto lekker smeug is.  
Roer er als laatste een snufje zout door.  
Je pesto is klaar.

Bon appétit