

erwtenpesto

heerlijk als dipsaus, in pastagerecht
of als broodbeleg



INGREDIËNTEN

- * 150 gr groene erwten (gekookt of gestoomd, vers, uit blik of diepvries)
- * 1 teentje knoflook
- * 2 eetlepels pijnboompitten
- * 20 gr geraspte Parmezaanse kaas
- * 5 eetlepels olijfolie
- * peper & zout
- * oud brood als smeertoastje (optioneel)

DE PESTO

Doe de erwtes, de knoflook, de pijnboompitten en de kaas in een blender en mix fijn. Voeg beetje bij beetje de olijfolie toe tot je een smeuvig mengsel hebt. Kruid met peper en zout. Rooster wat oud brood, snijd het in driehoekige toastjes en besmeer met de pesto. Heerlijk bij pasta met snippers gerookte zalm. Ideaal als tapenade bij het aperitief.

TIP. Vervang de pijnboompitten door walnoten of cashewnoten. De erwtes kunnen vervangen worden door rauwe rucola, loof van een radijsbusseltje, jong wortelloof, peterselieblad,...

RED DEZE RESTJES

