

Rucola pesto

Er gaat niets boven een stukje vers gebakken brood met een lekkere dip. Neem nu deze pesto, ontzettend smaakvol en makkelijk te maken.

Dit recept komt oorspronkelijk van Uit Pauline's Keuken/

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Sauzen en Tapenades
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 15 minuten

Er gaat niets boven een stukje vers gebakken brood met een lekkere dip. Neem nu deze pesto, ontzettend smaakvol en makkelijk te maken.

Dit recept komt oorspronkelijk van Uit Pauline's Keuken/

Bereidwijze

1. Rooster de amandelen in een droge koekenpan.
2. Maal de rucola samen met de knoflook fijn in een keukenmachine.
3. Voeg de geroosterde amandelen toe en maal het geheel fijn.
4. Voeg nu beetje bij beetje de olijfolie toe, tot de gewenste dikte ontstaat. Wij nemen altijd de Ligurië omdat deze ook uit de streek komt waar pesto vandaan komt.
5. Voeg het citroensap en iets van de rasp van de citroen toe. Gebruik alleen het gele van de schil van de citroen, het wit is erg bitter.
6. Voeg de Parmezaan toe en meng het geheel nog eens door.
7. Breng de pesto op smaak met een snufje zout

Ingrediënten

- 75 gram rucola
- 1 teentje knoflook
- 40 gram amandelen
- Olijfolie
- Citroenrasp
- 1 el citroensap
- 40 gram Parmezaanse kaas
- Zout

accessoires