

# SMAAK MAKERS

PESTO

# Amandel-rucola pesto

🕒 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 40 gram blanke amandelen
- 40 gram rucola
- 25 gram basilicum
- 2 eetlepels oude kaas (geraspt)
- olijfolie

**MATERIAAL:** staafmixer, weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de amandelen met de rucola, basilicum en kaas.
2. Voeg olijfolie toe tot een smeùige pesto ontstaat.

**TIP:** Lekker bij spaghetti, of op crostini, als saus bij vlees, vis of kip en in soepen of dressings.

**TIP:** Neem Parmezaanse kaas of harde geitenkaas voor dit recept.

**TIP:** Voeg walnoten toe in plaats van amandelen.

**TIP:** Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.



# Basilicum pesto blokjes

🕒 15 minuten + 12 uur

## DIT HEB JE NODIG:

- 25 g pijnboompitten (licht geroosterd)
- 2 teentjes knoflook
- 50 ml milde olijfolie
- 1 bosje basilicum
- 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- citroensap (optioneel)


**MATERIAAL:** keukenmachine, ijsblokjesvorm, vershoudfolie

## ZO MAAK JE HET:

1. Maal de pijnboompitten met de knoflook en olijfolie middelfijn en voeg de basilicum en Parmezaanse kaas toe.
2. Maal verder tot een fijne pesto en voeg peper, zout en eventueel wat druppels citroensap toe.
3. Schep de pesto in de holletjes van ijsblokhouders.
4. Dek af met vershoudfolie en laat een dag of nacht invriezen.
5. Neem de blokjes uit de houders en doe ze in diepvrieszakjes.
6. Gebruik de blokjes als smaakmakers voor sauzen, soepen en dressings.



# Basilicum-pistache pesto

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 200 g ongezouten pistachenoten (gepeld)
- 1 bosje basilicum
- 1 bosje platte peterselie
- 100 g Parmezaanse kaas of pecorino kaas (geraspt)
- 150 ml olijfolie

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot

## ZO MAAK JE HET:


1. Maal de pistachenoten, basilicum, peterselie, kaas, olijfolie, zout en peper tot een pesto in de keukenmachine.

**TIP:** Lekker bij pasta, risotto, kip of op bruschetta.

**TIP:** Bewaar deze pesto afgedekt in schone weckpotjes 7 dagen in de koelkast.



# Basisrecept pesto

 10 minuten

*Deze pesto is ook bekend als Pesto Genovese, oftewel de oerpesto.*

## DIT HEB JE NODIG:

- 60 g pijnboompitten
- 2 teentjes knoflook
- 100 g Parmezaanse kaas
- 8 el extra vierge olijfolie
- 60 g verse basilicum
- zwarte peper

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot of schone jampot met deksel

## ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pijnboompitten zonder olie of boter lichtjes in een pannetje.
2. Laat ze afkoelen op een bordje.
3. Doe de knoflook, kaas en geroosterde pijnboompitten en de blaadjes basilicum in de keukenmachine en maal tot een groene massa.
4. Voeg de olijfolie er beetje bij beetje bij en mix goed door.
5. De pesto moet niet te droog zijn maar ook niet te olieachtig.
6. Breng de pesto op het laatst op smaak met een beetje zwarte peper.
7. Zout is vaak niet nodig omdat de Parmezaanse kaas al zout is van zichzelf.



# Bieten- mierikswortel pesto

🕒 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 3 gekookte bieten (geraspt)
- 1 el geraspte mierikswortel (potje)
- 25 g hazelnoten (gehakt)
- 50 g gorgonzola
- olijfolie

**MATERIAAL:** staafmixer, weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de bieten met de mierikswortel, hazelnoten en gorgonzola.
2. Voeg olijfolie toe zodat een smeuijge pesto ontstaat.

**TIP:** Lekker bij tagliatelle of bij gerookte vis, haring en lamsvlees.

**TIP:** Vervang de mierikswortel in dit recept door geraspte radijs.

**TIP:** Voeg ricotta of hüttenkäse toe in plaats van gorgonzola.

**TIP:** Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.



# Boerenkool pesto

🕒 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 100 g boerenkool
- 50 g pecannoten
- ½ teen knoflook
- 50 g pittige oude kaas
- 4 el olijfolie extra vierge
- zeezout
- peper

**MATERIAAL:** keukenmachine of staafmixer, weckpot of schone jampot met deksel

## ZO MAAK JE HET:

1. Kook de boerenkool in een bodem water met zout in 10 minuten.
2. Rooster de pecannoten in 3-5 minuten in een droge koekenpan op middelhoog vuur.
3. Schud ze regelmatig om.
4. Giet de boerenkool goed af.
5. Maal de boerenkool met de noten, de knoflook, de kaas en de olijfolie tot een grove pesto.
6. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.

**TIP:** Lekker met gekookte of gebakken krieltjes.



# Cashewnoten pesto

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 15 g verse koriander, zakje
- 1 teentje knoflook
- 75 g gezouten cashewnoten
- 50 g geraspte Parrano of oude Goudse
- 3 el olijfolie

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot of schone jampot met deksel

## ZO MAAK JE HET:


1. Koriander, inclusief steeltjes, fijn hakken.
2. Knoflook pellen en uitpersen.
3. In keukenmachine of vijzel cashewnoten fijnmalen of wrijven.
4. Koriander, knoflook en kaas toevoegen en geheel fijnmalen.
5. Zoveel olie toevoegen dat smeug mengsel ontstaat.

**TIP:** De pesto is in de koelkast enkele dagen houdbaar.

**TIP:** Lekker op stokbrood, geroosterd brood, crostini, ciabatta met kipfilet en tomaat, door pasta, in kipgerechten en gerechten met tomaat.



# Courgette pesto

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 3 courgettes
- 100 g blanke amandelen
- 2 teentjes knoflook (gepeld)
- 1 el basilicum (grof gehakt)
- 1 el munt (grof gehakt)
- 100 g Parmezaanse kaas of pecorino kaas (geraspt)
- 1 el citroensap
- 1 scheutje olijfolie (optioneel)

**MATERIAAL:** weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de courgettes met schil in de lengte.
2. Verwijder met een spitse lepel eventueel de zaadlijsten.
3. Verdeel de halve courgettes in grove stukken.
4. Rooster de amandelen in een droge, hete koekenpan.
5. Pureer de courgette met de amandelen, de knoflook, basilicum, munt, de Parmezaanse kaas of pecorino, citroensap en peper tot een pesto.
6. Voeg als de pesto te dik is een scheutje olijfolie toe.

**TIP:** Bewaar deze pesto afgedekt in schone weckpotjes 3-4 dagen in de koelkast.



## V Geitenkaas pesto

 10 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- ½ citroen (naar smaak)
- 1 bos basilicum
- 2 teentjes knoflook
- 25 g pijnboompitten
- 100 g geraspte geitenkaas
- 2 el olijfolie
- peper en zout

**MATERIAAL:** keukenmachine

### ZO MAAK JE HET:

1. Pel de knoflookteentjes en pluk de basilicum.
2. Gebruik het sap van een halve citroen, geheel naar eigen smaak.
3. Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en laat even malen tot de pesto de textuur heeft die je lekker vindt.
4. Voeg naar smaak peper en zout toe.



## V Geitenkaas-rucola pesto

 10 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 50 g rucola
- 25 g pijnboompitten (naar smaak)
- 75 g harde sterke geitenkaas
- 1 citroen, sap
- olijfolie
- zeezout
- peper

**MATERIAAL:** keukenmachine of staafmixer, weckpot


### ZO MAAK JE HET:

1. Doe de rucola, pijnboompitjes en de kaas in blokjes in een keukenmachine en draai tot het een puree is geworden.
2. Terwijl de machine draait kun je langzaam de olijfolie erbij gieten tot het de gewenste dikte heeft bereikt.
3. Maak op smaak met citroensap, zeezout en peper naar smaak.

**TIP:** Bewaar in een schoon weckpotje in de koelkast, maximaal 3 dagen.



# Groene kruiden pesto

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 bakje platte peterselie
- 1 bakje verse dille
- 1 teen knoflook
- 2 el walnoten
- 2 el citroensap
- 1 tl citroenrasp
- 3 el olijfolie

**MATERIAAL:** staafmixer, weckpot of schone jampot met deksel




## ZO MAAK JE HET:

1. Pureer met een staafmixer de blaadjes van de peterselie, dille, knoflook en de walnoten.
2. Voeg citroenrasp, het -sap, olijfolie en 8 el water toe en roer tot een gladde pesto.
3. Breng op smaak met peper en zout.

**TIP:** Lekker met bleekselderij of rijstcrackers.

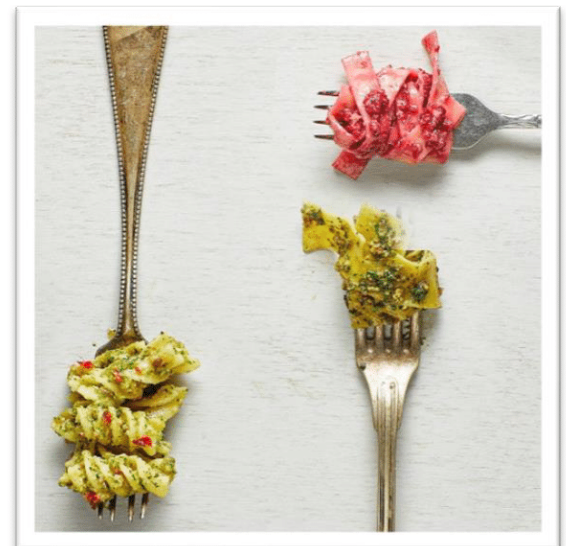
# Koriander-pecorino pesto

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 rode peper (fijngesneden, zonder zaadjes)
- 4 teentjes knoflook
- 40 g koriander
- 100 g pecorino kaas (geraspt)
- 50 g zonnebloempitten
- 1 el citroensap
- olijfolie

**MATERIAAL:** staafmixer, weckpot



## ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de rode peper met de knoflook, koriander, pecorino, zonnebloempitten, citroensap en (zee)zout.
2. Voeg olijfolie toe tot een smeuije pesto ontstaat.


**TIP:** Lekker bij fusilli, of bij lamsvlees, kip, tapas en op brood.

**TIP:** Vervang de koriander in dit recept door peterselie.

**TIP:** Voeg pompoenpitten toe in plaats van zonnebloempitten.

**TIP:** Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.

# Kruiden-pecannoten pesto

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 50 g platte peterselie
- 25 g munt
- 8 salieblaadjes (gehakt)
- 100 g pecannoten
- 100 g mascarpone

**MATERIAAL:** staafmixer, weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de platte peterselie met munt, salieblaadjes, pecannoten en mascarpone tot een pesto.

**TIP:** Lekker bij pappardelle en tagliatelle, of bij kalfsvlees, kip of op crostini.

**TIP:** Neem amandelen of pistachenoten in plaats van pecannoten.

**TIP:** Voeg feta of ricotta toe, voor een lichtere versie van dit recept in plaats van mascarpone.

**TIP:** Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.



# Lamsoren pesto

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 60 g lamsoren
- 40 ml extra vergine olijfolie
- 8 walnoten
- 1 teentje knoflook
- 20 g Parmezaanse kaas (fijn geraspt)
- 1 el citroensap
- 1 tl citroenrasp
- 1 tl saltflakes
- versgemalen peper

**MATERIAAL:** staafmixer, gesteriliseerde weckpot


## ZO MAAK JE HET:

1. Maak de pesto door de lamsoren in een hoge maatbeker te doen, doe hier de walnoten (in kleinere stukjes gebroken), sap en rasp van de citroen, teentje knoflook, olijfolie, Parmezaanse kaas en zout bij en mix tot je een mooie gladde pesto hebt gekregen.
2. Breng op smaak met wat versgemalen peper.

**TIP:** Bewaar deze pesto in een schone weckpot maximaal 4 dagen in de koelkast.



# Munt-basilicum pesto

 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 75 g blanke amandelen
- 2 teentjes knoflook (gepeld)
- 1 bosje basilicum
- 1 bosje munt
- 125 ml olijfolie, extra vergine
- 4 el Parmezaanse kaas (geraspt)

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot

## ZO MAAK JE HET:


1. Rooster de amandelen in een droge, hete koekenpan.
2. Pureer ze met de knoflook, basilicum- en muntblaadjes terwijl je de olijfolie in een straaltje toevoegt.
3. Schep de Parmezaanse kaas erdoor en breng verder op smaak met zout en peper.
4. Schep de pesto in een schone pot of serveer direct.

**TIP:** Vervang de basilicum door rucola of jonge boerenkoolbladeren.

**TIP:** Bewaar deze pesto afgedekt in schone weckpotjes maximaal 7 dagen in de koelkast.



# Paddenstoelen- pistache pesto

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 200 g paddenstoelen (schoongeveegd, naar keuze)
- 50 g ongezouten pistachenoten (gepeld)
- 1 bosje peterselie
- 1 teentje knoflook (gepeld)
- 100 ml olijfolie

**MATERIAAL:** keukenmachine of staafmixer


## ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de paddenstoelen fijn met de pistache-noten, peterselie, knoflook en olijfolie.
2. Breng de pesto op smaak met zout en peper.

**TIP:** Lekker als saus bij spaghetti.



# Paprika-geitenkaas pesto

 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 75 g pijnboompitten
- 2 teentjes knoflook
- 225 g geroosterde rode paprika's (in stukken, uitgelekt, pot)
- snufje cayennepeper
- 50 g zachte geitenkaas
- 125 ml olijfolie, extra vergine

**MATERIAAL:** keukenmachine of staafmixer, weckpot

## ZO MAAK JE HET:


1. Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan lichtbruin.
2. Meng ze met de knoflook, paprika, chilipoeder en geitenkaas en pureer met een staafmixer of keukenmachine, terwijl je de olijfolie in een straaltje toevoegt. **Pas op:** pureer niet helemaal fijn.

**TIP:** Vervang de pijnboompitten door pittenmix of zonnebloempitten.

**TIP:** Bewaar deze pesto afgedekt in schone weckpotjes maximaal 4 dagen in de koelkast.



# Paprika-ricotta pesto

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 75 g pijnboompitten
- 2 teentjes knoflook (gehalveerd)
- 250 g geroosterde rode paprika's (uitgelekt, pot)
- 1 snufje cayennepeper
- 50 g ricotta
- 3 el olijfolie, extra vergine

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan lichtbruin.
2. Pureer ze in een keukenmachine of met een staafmixer met de knoflook, paprika's, cayennepeper, ricotta en zout.
3. Giet de olijfolie er in een straaltje bij en meng goed.

**TIP:** Lekker bij geroosterd vlees zoals lamsvlees en biefstuk of bij vleeswaren als rosbief en carpaccio.

**TIP:** Vervang de ricotta door zachte geitenkaas.

**TIP:** Bewaar deze pesto afgedekt in schone weckpotjes maximaal 4 dagen in de koelkast.



# Pistache aillade (knoflook)

🕒 30 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 110 g gepelde pistachenoten, ongezouten
- 4 tenen knoflook gepeld, groene kiem verwijderd en grof gehakt
- ¼ tl zout
- 3 el water
- 125 ml olijfolie
- kirsch, eau-de-vie of cognac
- 1 sinaasappel of mandarijn, liefst onbespoten, rasp

**MATERIAAL:** bakplaat, vijzel, weckpot




## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Spreid de pistachenoten uit op een kleine bakplaat en zet ze 3 minuten in de oven.
3. Net lang genoeg om ze door te verwarmen.
4. Haal ze uit de oven en laat ze een paar minuten afkoelen, hak ze dan grof.
5. Stamp de knoflook in een vijzel met het zout tot de knoflook een pasta is geworden.
6. Gebruik 3 teentjes knoflook als je een lichte knoflooksmak wilt, 4 teentjes als je het sterker wilt.
7. Voeg de pistachenoten toe en stamp ze in de vijzel en stamper tot ze heel goed in kleine stukjes zijn gebroken.
8. Omdat ze veel olie bevatten, moet u mogelijk de zijkanten van de vijzel met een rubberen spatel afschrappen en een paar keer roeren, en dan doorgaan met stampen.
9. Voeg het water toe, roer een paar keer om het te mengen met de noten, voeg dan de 6 eetlepels olie toe, een eetlepel per keer.
10. Voeg een scheutje kirsch, eau-de-vie of cognac toe en een halve theelepel sinaasappel- of mandarijnschil, geraspt in de aillade.
11. Als de aillade te dik is (hij moet dik zijn, maar nog steeds vloeibaar), voeg dan een extra eetlepel of twee olijfolie toe.
12. Proef, en voeg indien nodig meer zout toe.

**TIP:** Aillade kun je het beste een paar uur voordat je hem gaat serveren maken. In de koelkast is het ongeveer een week houdbaar. Breng voor het serveren op kamertemperatuur. Het zal waarschijnlijk dikker worden als het langer staat en kan worden verdund met een beetje meer olijfolie of warm water.

# Radijsblad pesto

 15 minuten

*We eten wel de radijs maar gooien de steeltjes en bladeren altijd weg, terwijl juist die delen ook heel smakelijk zijn.*

## DIT HEB JE NODIG:

- 140 g radijsblaadjes (goed gewassen)
- 2 á 3 tenen knoflook, gepeld en in plakjes gesneden
- 4 el extra vergine olijfolie, plus meer, indien nodig
- 45 g geraspte Parmezaanse kaas
- 30 g blanke amandelen of geroosterde pijnboompitten, grof gehakt
- 1 tl zout, afgestreken

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpotje

## ZO MAAK JE HET:


1. Hak de radijsblaadjes grof en doe ze in de kom van een keukenmachine samen met de knoflook, 4 eetlepels olijfolie, Parmezaanse kaas, amandelen en pijnboompitten en zout.
2. Pulseer de ingrediënten in de keukenmachine en stop zo nodig om langs de zijkanten te schrapen totdat de ingrediënten samenkomen in een samenhangende pasta.
3. Voeg indien nodig 1 of 2 eetlepels of meer olijfolie toe, totdat het een gladde, vochtige pasta is

**TIP:** Als je het door warme pasta roert, kun je een flinke scheut olijfolie (of een paar lepels van het zetmeelrijke kookwater van de pasta) toevoegen na het roeren in de pesto als de pasta droog lijkt. (Radijsbladeren kunnen veel olie opnemen.)

**TIP:** Bewaar eventueel in de koelkast in een weckpotje.



# Rode ui-walnoten pesto

 20 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 200 g rode uien (in ringen)
- 125 ml olijfolie, extra vergine
- 2 el gember (geraspt)
- 75 g walnoten
- 50 g lente-/bosuitjes (in stukken)
- 1 rode peper (in stukjes, zonder zaadjes)
- 2 el citroensap
- 1 el honing

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot



## ZO MAAK JE HET:

1. Besprenkel de uien met 2 eetlepels olijfolie en rooster ze in een koekenpan 3 á 4 minuten of tot ze gaar zijn.
2. Pureer de uien met de gember, walnoten, bosui, rode peper, het citroensap en de honing terwijl je de olijfolie in een straaltje toevoegt.
3. Schep de pesto in een schone pot of serveer direct.

**TIP:** Vervang walnoten door hazelnoten.

**TIP:** Bewaar deze pesto afgedekt in schone weckpotjes maximaal 4 dagen in de koelkast.

# Rozemarijn-amandel pesto

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 75 g blanke amandelen
- 3 el rozemarijnaaldjes
- 200 g gedroogde tomaten op olie
- 1 el citroensap
- 100 ml olijfolie

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot




## ZO MAAK JE HET:

1. Maal de amandelen met de rozemarijnaaldjes, de tomaten op olie, 100 ml olie van de tomaten, het citroensap en de olijfolie tot een pesto.

**TIP:** Bewaar deze pesto afgedekt in schone weckpotjes maximaal 7 dagen in de koelkast.

# Rucola pesto

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 teentje knoflook
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 40 g rucola
- 2 el ongebrande walnoten
- 8 el olijfolie, extra vierge
- peper en zout

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot of schone jampot met deksel



## ZO MAAK JE HET:

1. Maal het stukje kaas fijn in een keukenmachine.
2. Voeg de rucola sla, walnoten en knoflook toe en pureer tot een fijne massa.
3. Schenk er de olijfolie bij.
4. Breng op smaak met peper en zout.

**TIP:** Lekker door de spaghetti of over gebakken kabeljauw of kipfilet

# Siciliaanse pesto

 5 + 30 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 25 g pijnboompitten
- 2 tenen knoflook
- 2 ansjovisfilets
- 2 bakjes verse basilicum
- 1 el rozijnen
- 5 el olijfolie

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot of schone jampot met deksel




## ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pijnboompitten en doe ze met de knoflook, de ansjovisfilets, het basilicum (zonder de steel) en de rozijnen in de keukenmachine.
2. Voeg de olie toe en draai er een smeuge pesto van.
3. Laat de pesto minstens 30 min. op kamertemperatuur staan, zodat de smaak zich kan ontwikkelen.

**TIP:** Lekker als borrelhapje op een stukje geroosterd brood of door de pasta.

**TIP:** Je kunt de pesto maximaal 3 dagen van tevoren bereiden. Bewaar tot gebruik in een glazen potje in de koelkast afgedekt met vershoudfolie of een deksel.

# Sinaasappel-basilicum pesto

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 3 sinaasappels
- 175 g blanke amandelen
- 75 g basilicumblaadjes
- 50 g kappertjes
- 75 ml olijfolie, extra vergine

**MATERIAAL:** keukenmachine, weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Boen 1 sinaasappel schoon onder heet water en rasp de schil eraf.
2. Schil 3 sinaasappels dik en snijd de partjes vruchtvlees uit de vliesjes.
3. Hak de amandelen niet helemaal fijn in een keukenmachine.
4. Voeg de basilicum en kappertjes toe en maal kort mee.
5. Doe de sinaasappelpartjes erbij en maal 1 minuut.
6. Voeg de sinaasappelrasp toe, giet de olijfolie er in een straaltje bij en meng goed.
7. Breng de pesto eventueel op smaak met zout.


**TIP:** Lekker bij vis, kip of op bruschetta.

**TIP:** Vervang de kappertjes in dit recept door groene olijven.

**TIP:** Bewaar deze pesto afgedekt in schone weckpotjes maximaal 7 dagen in de koelkast.



# Zeekraal pesto

 15 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 50 g zeekraal
- ½ citroen, rasp
- 5 g basilicum
- 30 g Parmezaanse kaas
- 1 teentje knoflook
- olijfolie

**MATERIAAL:** staafmixer, gesteriliseerde weckpot

## ZO MAAK JE HET:

1. Neem een maatbeker om alle ingrediënten in te doen, meng als eerste de zeekraal met de basilicum, citroenrasp en Parmezaanse kaas.
2. Voeg vervolgens de olijfolie in scheuten toe en blijf goed mixen.
3. Zo ontstaat er een prachtig intens groene zeekraal pesto met citroen.
4. Voeg als laatste nog een paar druppels citroensap toe.

**TIP:** Bij dit recept is het wel belangrijk om even goed te proeven. Iedereen heeft een andere smaak en daarom kan je zelf het recept op smaak brengen met zout en peper, maar let op: door het gebruik van citroenrasp ben je als het ware al de smaak aan het versterken dus je heb vrijwel geen zout nodig.

**TIP:** Bewaar deze pesto in een schone weckpot maximaal 4 dagen in de koelkast.

