



Dip van bietjes en basilicum

8 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 150 g rode biet, gekookt in blokjes
- ★ 50 g walnoten
- ★ 2 tenen knoflook
- ★ 6 el extra vierge olijfolie
- ★ handje Parmezaanse kaas snippers
- ★ 5 blaadjes basilicum
- ★ zout
- ★ peper

MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer in de blender of met de staafmixer de blokjes gekookte rode biet, walnoten, de knoflook en een extra vierge olijfolie.
2. Roer er een handvol geraspte Parmezaanse kaas en 5 fijn gesneden basilicumblaadjes door en breng op smaak met zout en peper.
3. Garneer met basilicumblaadjes.

Tip: Vervang de bietjes door een handvol verse kruiden (koriander, peterselie, munt), dan heb je kruidenpesto.

Bron: deliciousmagazine.nl

