HOMEMADE PESTO

PUUR - VERS - SMAAKVOL

Pesto is een ogenschijnlijk simpele saus, het vereist geen gasfornuis, moeilijke technieken of onmogelijke ingrediënten. En toch, als jij je verdiept in een pesto, wordt je geconfronteerd met een hele lijst *do's and dont's*. We geven je onze favoriete recepten met een twist plus een lesje perfecte pesto.

De lekkerste pesto's zijn ondanks hun eenvoud krachtig van smaak. Logisch want er gaan flink wat krachtpatsers in de vijzel: basilicum (dat bevat hetzelfde stofje als kruidnagel), rauwe knoflook, zoute Parmezaan, vette noten of pijnboompitten en een boterige olijfolie. Over pesto kun je veel zeggen, maar mild is-ie niet.

Even back to basic:

Pesto is een Italiaanse term voor verschillende soorten gepureerde sauzen, meestal gemaakt met een vijzel en stamper. De bekendste is pesto alla Genovese, uit Genua. Traditionele pesto bevat enkel basilicum, olijfolie, pijnboompitten, kaas en zout.

Er zijn ook andere pestosausen, zoals de Siciliaanse pesto alla trapanese (met tomaten) en de Franse pistou (zonder noten).

Essentiële ingrediënten voor pesto

Hoewel pesto eenvoudig lijkt, zijn er verschillende factoren die invloed hebben op de smaak:

- **Basilicum:** Traditioneel vers geplukt uit de Ligurische heuvels, maar voor de meeste van ons is dit niet haalbaar.
- **Olijfolie:** Mild en boterachtig, bij voorkeur uit Ligurische Taggiasca-olijven.
- **Kaas:** Parmigiano-Reggiano en/of Pecorino Fiore Sardo, **geen** Pecorino Romano.
- **Noten:** Meestal pijnboompitten, soms walnoten, maar andere noten kunnen een geheel eigen smaakprofiel met zich meebrengen. (zie het overzicht hieronder)
- **Methode:** Traditioneel gebruik je een vijzel en stamper, maar een keukenmachine kan ook.

Vijzel of keukenmachine: maakt het uit?

De meeste mensen gebruiken een keukenmachine, wat het proces sneller en gemakkelijker maakt. Maar de naam "pesto" komt van het Italiaanse *'pestare'*, wat 'stampen' betekent. Een vijzel kan stampen, terwijl een keukenmachine hakt. En ja, je proeft daadwerkelijk een groot verschil tussen pesto uit de vijzel of keukenmachine.

Pesto uit de vijzel is romiger, de basilicum infuseert beter in de olie en de pesto blijft egaler aan pasta kleven. Zit je dus niet krap qua tijd, gebruik dan zeker je eigen spierkracht voor deze saus.

HET GROTE PESTO SMAAKOVERZICHT

Basis	Smaakprofiel	Textuur	Perfecte match met
Pijnboompitten (Klassiek)	Smaakvol, harsachtig, licht zoet	Romig & fijn	Pasta Caprese, carpaccio
Amandelen	Subtiel bitter, mild nootachtig	Stevig met een bite	Gegrilde bloemkool, witvis
Cashewnoten	Zacht, mild, tikkeltje zoet	Fluweelzacht & rijk	Kipgerechten, wraps,
Hazelnoten	Diep, aards, herfstachtig	Robuust & grof	Pompoen, paddenstoelen, wild
Macadamianoten	Boterachtig, luxueus, zacht	Ultra-romig	Coquilles, asperges, gnocchi
Pecannoten	Warm, houtachtig, zoetig	Vol & dik	Zoete aardappel, kalkoen, brie
Paranoten	Krachtig, mineraalachtig, robuust	Stevig & compact	Volkorenpasta, biefstuk
Pistachenoten	Fris, elegant, zoet-hartig	Smeuïg & levendig	Burrata, garnalen, ravioli
Walnoten	Rustiek, herkenbaar bittertje	Korrelig & vol	Geitenkaas, vijgen, rode biet
Zaden (Allergievriendelijk)	Mild, groen, toegankelijk	Licht & vloeibaar	Doordeweekse pasta, soep

Welke basis werkt het beste in een budgetvriendelijke variant?

Als je op de kleintjes wilt letten, zijn **zonnebloempitten** (uit de zadenpesto) en **walnoten** de absolute winnaars.

Zaden en walnoten zijn de meest budgetvriendelijke opties

- **De absolute budgetknaller (zaden):** Een mix van zonnebloempitten en pompoenpitten kost een fractie van de prijs van noten. Zonnebloempitten geven een heerlijke romigheid die blind geproefd nauwelijks van pijnboompitten te onderscheiden is.
- **Het beste budget-notenalternatief (walnoot):** Walnoten zijn van alle genoemde noten veruit het goedkoopst in de supermarkt. Dankzij hun sterke, eigen smaak heb je er bovendien minder van nodig om toch een pesto met veel karakter te maken.

INVRIEZEN

Pesto laat zich gelukkig uitstekend invriezen. De beste methode hangt af van hoe je de pesto later wilt gaan gebruiken. Hier zijn de twee beste manieren om pesto in te vriezen, zodat de kleur prachtig groen blijft en de smaak niet verloren gaat:

Methode 1: In een ijsblokjesvorm (Het handigst voor porties)

Dit is de absolute favoriet, omdat je later precies kunt ontdooien wat je nodig hebt (bijvoorbeeld één blokje voor over een stukje kip, of vier blokjes voor een hele pan pasta).

- **Vullen:** Schep de verse pesto in de vakjes van een schone ijsblokjesvorm. Vul ze niet helemaal tot de rand.
- **Afdekken met olie:** Giet op elk blokje een heel dun laagje extra vierge olijfolie. Dit sluit de pesto af van de lucht, waardoor de basilicum niet bruin of grijs uitslaat.
- **Invriezen:** Zet de vorm minimaal 4 uur in de vriezer tot de blokjes door en door bevroren zijn.
- **Opbergen:** Haal de blokjes uit de vorm en stop ze samen in een goed afsluitbare vrieszak of vershoudbakje. Schrijf de datum erop.

Methode 2: In een glazen potje of bakje (Voor grotere hoeveelheden)

Wil je een hele batch in één keer bewaren voor een latere pastamaaltijd?

- **Ruimte overlaten:** Schep de pesto in een klein glazen potje of plastic bakje. Laat minstens 1 tot 2 centimeter ruimte over aan de top, omdat pesto iets uitzet wanneer het bevriest.
- **Olielaagje:** Giet ook hier een dun laagje olijfolie bovenop de pesto om verkleuring tegen te gaan.
- **Sluiten:** Draai het deksel er stevig op en zet het recht op in de vriezer.

Belangrijke vriestips voor de beste kwaliteit

- **Houdbaarheid:** Ingevroren pesto blijft 3 tot 4 maanden perfect van smaak en kleur. Daarna kan de kwaliteit van de olie en de kaas langzaam achteruitgaan.
- **Ontdooien:** Laat de pesto het liefst rustig ontdooien in de koelkast (dit duurt een paar uur of een nachtje). Heb je haast? Leg een ijsblokje pesto direct in een kommetje warme pasta; door de warmte van de pasta smelt de pesto binnen een minuut.
- **Warm de pesto nooit op in een pannetje:** Als pesto te heet wordt, gaat de kaas schiften en verliest de basilicum zijn frisse smaak. Altijd koud of op kamertemperatuur door je warme gerecht roeren!

PESTO PAGINA'S

Basilicum pesto	3	Koriander pecorino pesto	30
Amandel pesto	4	Koriander pesto	31
Cashewnoten pesto	5	Kruiden pecannoten pesto	32
Hazelnoten pesto	6	Lamsoren pesto	33
Macadamianoten pesto	7	Lavas pesto	34
Paranoten pesto	8	Mesclun pesto	35
Pecannoten pesto	9	Munt basilicum pesto	36
Pistachenoten pesto	10	Munt pesto	37
Walnoten pesto	11	Olijf amandel pesto	38
Zaden pesto	12	Paardenbloemen pesto	39
Amandel rucola pesto	13	Paddenstoelen pistache pesto	40
Artisjok spinazie pesto	14	Paprika geitenkaas pesto	41
Basilicum munt pesto	15	Paprika ricotta pesto	42
Bieten mierikswortel pesto	16	Peterselie pesto	43
Boerenkool pesto	17	Pistache knoflook pesto	44
Bosui peterselie walnoten pesto	18	Radijsblad pesto	45
Broccoli pesto	19	Rode ui walnoten pesto	46
Citroen pesto	20	Rozemarijn amandel pesto	47
Courgette pesto	21	Rucola pesto	48
Dille pistache pesto	22	Salie pesto	49
Doperwten pesto	23	Siciliaanse pesto	50
Dragon pesto	24	Sinaasappel basilicum pesto	51
Geitenkaas pesto	25	Spinazie pesto	52
Geitenkaas rucola pesto	26	Tomaat amandel pesto	53
Geroosterde tomaat pesto	27	Waterkers pesto	54
Groene kruiden pesto	28	Zeekraal pesto	55
Kikkererwten pesto	29		



BASILICUM PESTO



Zelfgemaakte basilicum pesto (Pesto alla Genovese) is de ultieme Italiaanse smaakmaker. Niets slaat de frisse, aromatische geur van verse basilicum gecombineerd met romige pijnboompitten en hartige Parmezaanse kaas. Het is ontzettend snel klaar en smaakt duizend keer beter dan een potje uit de supermarkt.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g verse basilicumblaadjes
- 30 g pijnboompitten
- 50 g Parmezaanse kaas (of Pecorino), geraspt
- 1 teentje knoflook
- 60-80 ml extra vierge olijfolie
- snufje peper en zout

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn.
2. Doe de basilicum, knoflook, afgekoelde pijnboompitten en een snufje zout in een blender.
3. Maal het geheel tot een grove structuur.
4. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en pulseer nog een paar keer kort mee.
5. Giet er geleidelijk de olijfolie bij terwijl de machine zachtjes draait, tot er een smeuïge en glanzende saus ontstaat.
6. Breng op smaak met extra peper en zout.

LEKKER BIJ:

- Klassiek door de spaghetti, penne of gnocchi.
- Ideaal op een tosti, bruschetta of een broodje Caprese (met tomaat en mozzarella).
- Als marinade of topping voor gegrilde kip of zalm.
- Roer op het laatste moment een lepel pesto door een verse tomatensoep of minestrone.
- Heerlijk over geroosterde courgette, aubergine of een frisse salade.

AMANDEL PESTO



Amandelpesto is een heerlijke en verrassende variatie op de klassieke pesto met pijnboompitten. Door de amandelen krijgt deze pesto een vollere, subtiel bittere en heerlijk nootachtige smaak. Het is hét perfecte alternatief als je eens wat anders wilt proberen of als de pijnboompitten op zijn.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g blanke of vliesamandelen
- 40 g verse basilicumblaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas (of Pecorino), geraspt
- 1 teentje knoflook
- 60-80 ml extra vierge olijfolie
- snufje peper en zout

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen in een droge koekenpan tot ze licht goudbruin kleuren en beginnen te geuren.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Doe de afgekoelde amandelen samen met de knoflook in een keukenmachine of vijzel en maal ze alvast redelijk fijn (amandelen zijn harder dan pijnboompitten).
4. Voeg de basilicumblaadjes en een snufje zout toe en maal het geheel tot een grove pasta.
5. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe.
6. Giet er vervolgens langzaam de olijfolie bij terwijl je blijft mengen, tot de pesto de gewenste dikte heeft.
7. Breng extra op smaak met peper en zout.

LEKKER BIJ:

- De nootachtige smaak past perfect bij geroosterde bloemkool, broccoli, courgette of asperges.
- Heerlijk door een stevige volkorenpasta, gnocchi of een lauwwarme quinoa salade.
- Een fantastische smaakmaker op een gegrild stukje witvis (zoals kabeljauw) of zalm uit de oven.
- Smeer de amandelpesto op een stevige cracker met een plakje oude kaas of gerookte ham.

CASHEWNOTEN PESTO



Cashewnoten pesto is een heerlijk romig en mild alternatief voor de traditionele variant. Omdat cashewnoten van zichzelf zachter en wat zoeter zijn dan pijnboompitten, krijgt deze pesto een zijdezachte structuur en een volle, toegankelijke smaak waar ook kinderen vaak dol op zijn.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g ongezouten cashewnoten
- 40 g verse basilicumblaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas (of Pecorino), geraspt
- 1 teentje knoflook
- 60-80 ml extra vierge olijfolie
- snufje peper en zout

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de cashewnoten in een droge koekenpan op middelhoog vuur goudbruin.
2. Blijf erbij en schud de pan regelmatig, want ze verbranden snel.
3. Laat ze daarna volledig afkoelen.
4. Doe de afgekoelde cashewnoten, de basilicumblaadjes, de knoflook en een snufje zout in een blender of blender.
5. Maal het geheel kort tot een grove structuur.
6. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en pulseer de machine nog een paar keer.
7. Giet er vervolgens geleidelijk de olijfolie bij terwijl de machine zachtjes draait.
8. Stop zodra de pesto mooi glad, glanzend en smeuïg is.
9. Breng op smaak met extra peper en zout.

LEKKER BIJ:

- De milde, romige smaak van cashewnoten combineert fantastisch met gegrilde kipfilet, kipsaté of in een kipsalade.
- Smeer een dikke laag op een wrap met gerookte kip, rucola en tomaat.
- Perfect voor wie houdt van een extra rijke pastasaus; heerlijk in combinatie met bijvoorbeeld cherrytomaatjes en champignons.
- Ideaal als dipsaus op een borrelplank voor rauwe groenten (zoals komkommer en wortel) of grissini (soepstengels).

HAZELNOTEN PESTO



Hazelnoten pesto is een herfstachtige en karaktervolle variant op de klassieke pesto. Hazelnoten hebben van zichzelf een diepe, aardse en ietwat zoete smaak die na het roosteren extra intens wordt. Deze pesto heeft een heerlijke, stevige bite en past perfect bij rijkere en hartige gerechten.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g hazelnoten (bij voorkeur zonder vliesje)
- 40 g verse basilicumblaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas (of Pecorino), geraspt
- 1 teentje knoflook
- 60-80 ml extra vierge olijfolie
- snufje peper en zout

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn en heerlijk beginnen te geuren. Hebben ze nog vliesjes?
2. Wrijf deze er na het roosteren gemakkelijk af met een schone theedoek.
3. Laat de noten volledig afkoelen.
4. Doe de afgekoelde hazelnoten en de knoflook in een blender of vijzel.
5. Maal ze alvast redelijk fijn, aangezien hazelnoten vrij hard zijn.
6. Voeg de basilicumblaadjes en een snufje zout toe en maal het geheel kort tot een grove structuur.
7. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe.
8. Giet er vervolgens langzaam de olijfolie bij terwijl de machine draait, tot er een mooie, dikke en smeuïge saus ontstaat.
9. Breng op smaak met peper en eventueel extra zout.

LEKKER BIJ:

- Smaakt fantastisch bij geroosterde pompoen, pastinaak, spruitjes of paddenstoelen.
- De krachtige smaak van hazelnoot vormt een perfecte match met biefstuk, varkenshaas of wildgerechten.
- Heerlijk door een pasta met gebakken champignons, pancetta (Italiaans spek) en een scheutje room.
- Combineert verrassend goed met een stukje zachte geitenkaas, rijpe blauwschimmelkaas of oude kaas op een toastje.

MACADAMIANOTEN PESTO



Macadamianoten pesto is de meest luxe en fluweelzachte pesto die je kunt maken. Omdat macadamianoten bekendstaan om hun extreem romige, boterachtige structuur en milde smaak, krijgt deze pesto een ongeëvenaard rijke textuur. Het is een echte verwennerij die elk eenvoudig gerecht direct naar een hoger niveau tilt.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g macadamianoten (ongezouten)
- 40 g verse basilicumblaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas (of Pecorino), geraspt
- 1 teentje knoflook
- 60-80 ml extra vierge olijfolie
- snufje peper en zout

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de macadamianoten heel kort in een droge koekenpan op laag tot middelhoog vuur.
2. Omdat ze veel natuurlijke oliën bevatten, worden ze snel bruin.
3. Blijf erbij en schud de pan regelmatig.
4. Laat ze daarna volledig afkoelen.
5. Doe de afgekoelde macadamianoten, de basilicumblaadjes, de knoflook en een snufje zout in een blender.
6. Maal het geheel met korte pulsen tot een grove structuur.
7. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en meng nog een paar seconden mee.
8. Giet er vervolgens langzaam de olijfolie bij terwijl de machine zachtjes draait.
9. Stop zodra de pesto transformeert in een dikke, glanzende en ultra-romige saus.
10. Breng op smaak met peper en eventueel extra zout.

LEKKER BIJ:

- De boterachtige smaak past perfect bij verfijnde vissoorten zoals gebakken coquilles, kabeljauwhaas of een zacht gegaard stukje zalm.
- Heerlijk over gekookte of gegrilde witte asperges en subliem in combinatie met het bittere van witlof.
- Door de romigheid van de noot is deze pesto fantastisch bij zachte, kussentjesachtige gnocchi, afgetopt met wat extra geraspte kaas.
- Smeer een dun laagje op een krokante crostini en beleg met dunne plakjes ossenhaas (carpaccio) en rucola.

PARANOTEN PESTO



Paranoten pesto (ook wel bekend als Brazil nut pesto) is een robuuste, aardse en verrassende variatie op de klassieke pesto. Paranoten zijn groot, stevig en rijk van smaak, met een bijna romige textuur die naadloos opgaat in een gladde saus. Omdat deze noten een uniek, licht mineraalachtig en vol aroma hebben, krijgt je pesto hiermee direct een heel eigen, krachtig karakter.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g paranoten (ongezouten)
- 40 g verse basilicumblaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas (of Pecorino), geraspt
- 1 teentje knoflook
- 60-80 ml extra vierge olijfolie
- snufje peper en zout

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de paranoten in een droge koekenpan op middelhoog vuur gedurende 3 tot 4 minuten tot ze licht goudbruin kleuren en gaan geuren.
2. Blijf de pan omschudden.
3. Laat ze daarna volledig afkoelen.
4. Omdat paranoten erg groot en hard zijn, doe je de afgekoelde noten samen met de knoflook eerst apart in de blender.
5. Hak ze met een paar pulsen alvast in grove stukjes.
6. Voeg de basilicumblaadjes en een snufje zout toe en maal het geheel kort tot een dikke, grove pasta.
7. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe.
8. Giet er vervolgens langzaam de olijfolie bij terwijl de machine draait, tot de pesto de gewenste dikte en een mooie glans heeft.
9. Breng stevig op smaak met peper en eventueel extra zout.

LEKKER BIJ:

- De krachtige, volle smaak van de paranoot houdt zich uitstekend staande in volkoren spaghetti of penne.
- Een perfect alternatief voor kruidenboter; smeer een lepel over warm, gegrild vlees.
- Geweldig over geroosterde spruitjes, broccoli, bloemkool of gebakken paddenstoelen.
- Smeert heerlijk weg op een stevige clubsandwich met gerookte kalkoen, bacon en rucola.

PECANNOTEN PESTO



Pecannoten pesto is een heerlijk warme, diepe en tikkeltje zoete variatie op de traditionele pesto. Pecannoten hebben van zichzelf een rijke, bijna boterachtige smaak met een subtiel houtachtig aroma. Na het roosteren komt dit extra goed naar voren, wat deze pesto een ontzettend volle en hartige smaak geeft die perfect past bij troostrijk comfortfood.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g pecannoten (ongezouten)
- 40 g verse basilicumblaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas (of Pecorino), geraspt
- 1 teentje knoflook
- 60-80 ml extra vierge olijfolie
- snufje peper en zout

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pecannoten in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze warm beginnen te ruiken en heel licht kleuren. Blijf erbij en schud de pan regelmatig, want het vliesje kan snel verbranden.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Doe de afgekoelde pecannoten, de basilicumblaadjes, de knoflook en een snufje zout in een blender of vijzel.
4. Maal het geheel met korte pulsen tot een grove structuur.
5. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en pulseer de machine nog een paar keer kort mee.
6. Giet er vervolgens geleidelijk de olijfolie bij terwijl de machine zachtjes draait.
7. Stop zodra er een mooie, dikke en glanzende saus ontstaat.
8. Breng extra op smaak met peper en eventueel nog wat zout.

LEKKER BIJ:

- De zoete ondertoon van de pecannoot matcht fantastisch met geroosterde zoete aardappel, pompoen uit de oven of een romige pompoensoep.
- Een geweldige vulling of topping voor een sappige kipfilet of kalkoenrollade.
- Heerlijk door een stevige pasta met bijvoorbeeld gebakken spekjes, rucola en een handje extra grof gehakte pecannoten.
- Combineert subliem met romige kazen zoals brie, camembert of een zachte geitenkaas op een ambachtelijk stukje brood.

PISTACHENOTEN PESTO



Pistachenoten pesto is een absolute favoriet uit Sicilië (Pesto di Pistacchio) en wellicht een van de meest levendige en smaakvolle varianten die je kunt maken. De felgroene pistachenoten geven de pesto een subtiel zoete, rijke en hartige smaak met een fantastische textuur. Het is een elegante, luxe saus die elk eenvoudig gerecht direct omtovert tot een restaurantwaardige maaltijd.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g pistachenoten (gepeld, ongezouten en bij voorkeur ongebrand)
- 40 g verse basilicumblaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas (of Pecorino Romano), geraspt
- 1 teentje knoflook
- 60-80 ml extra vierge olijfolie
- snufje peper en zout

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pistachenoten heel kort (ongeveer 2-3 minuten) in een droge koekenpan op middelhoog vuur om de aromatische oliën te activeren.
2. Let goed op dat ze hun mooie groene kleur behouden en niet te bruin worden.
3. Laat ze daarna volledig afkoelen.
4. Doe de afgekoelde pistachenoten, basilicumblaadjes, de knoflook en een snufje zout in een blender of vijzel.
5. Maal het geheel met korte pulsen tot een grove structuur.
6. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en pulseer nog een paar keer kort mee.
7. Giet er vervolgens langzaam de olijfolie bij terwijl de machine zachtjes draait.
8. Stop zodra er een dikke, glanzende en prachtig groene pesto ontstaat.
9. Breng op smaak met versgemalen peper en eventueel wat extra zout.

LEKKER BIJ:

- Dit is een match made in heaven. Serveer een flinke schep pistachepesto over een bol romige burrata met rijpe tomaten en een sliertje olijfolie.
- In Italië wordt pistachepesto traditioneel gecombineerd met pasta en garnalen of stukjes tonijn.
- De zoete, nootachtige smaak past perfect bij gevulde pasta's (zoals ravioli met ricotta) of zachte gnocchi.
- Vervang de traditionele pijnboompitten en basilicumpesto eens door deze variant voor een verrassende, luxe twist op je rundercarpaccio.

WALNOTEN PESTO



Walnoten pesto (in Italië bekend als Salsa di Noci) is een heerlijk rustieke, aardse en karaktervolle variant op de klassieke pesto. Walnoten geven de saus een volle, rijke textuur met een subtiel, herkenbaar bittertje dat prachtig balanceert met de frisse basilicum. Het is een budgetvriendelijk en makkelijk alternatief dat je gerechten direct een diepe, hartige smaak geeft.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g walnoten (ongezouten)
- 40 g verse basilicumblaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas (of Pecorino), geraspt
- 1 teentje knoflook
- 60-80 ml extra vierge olijfolie
- snufje peper en zout

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de walnoten 3 tot 4 minuten in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze warm worden en heerlijk beginnen te geuren.
2. Blijf de pan omschudden, want ze verbranden snel.
3. Laat ze daarna volledig afkoelen.
4. Doe de afgekoelde walnoten, basilicumblaadjes, de knoflook en een snufje zout in een blender of vijzel.
5. Maal het geheel met korte pulsen tot een grove structuur.
6. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en pulseer nog een paar keer kort mee.
7. Giet er vervolgens langzaam de olijfolie bij terwijl de machine zachtjes draait.
8. Stop zodra er een mooie, dikke en glanzende pesto ontstaat.
9. Breng op smaak met versgemalen peper en eventueel nog een beetje zout.

LEKKER BIJ:

- Smaakt fantastisch bij geroosterde pompoen, zoete aardappel, rode biet of gebakken paddenstoelen.
- Combineert heerlijk met zachte gnocchi of een stevige volkorenpasta, eventueel met wat extra verbrokkelde geitenkaas of gorgonzola.
- Smeer de walnotenpesto op een bruschetta met zachte geitenkaas en een drupje honing of verse vijgen.
- Een geweldige smaakmaker bij gebraden kalkoen, kipfilet of varkenshaas.

ZADEN PESTO



Zaden pesto is het ideale, budgetvriendelijke en allergievriendelijke alternatief voor de klassieke pesto. Door een mix van zonnebloempitten en pompoenpitten te gebruiken, krijgt deze pesto een heerlijk milde, nootachtige smaak en een fantastische groene kleur. Het is dé perfecte saus voor wie geen noten mag of wil eten, maar wel verlangt naar die herkenbare, romige pesto-structuur.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 20 g zonnebloempitten
- 20 g pompoenpitten
- 40 g verse basilicumblaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas (of Pecorino), geraspt
- 1 teentje knoflook
- 60-80 ml extra vierge olijfolie
- snufje peper en zout

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de zonnebloempitten en pompoenpitten samen in een droge koekenpan op middelhoog vuur.
2. Schud de pan regelmatig om.
3. De pitjes zijn klaar als ze beginnen te geuren en de pompoenpitten zachtjes gaan poffen.
4. Laat ze volledig afkoelen.
5. Doe de afgekoelde pitten, basilicumblaadjes, de knoflook en een snufje zout in een blender of vijzel.
6. Maal het geheel met korte pulsen tot een grove structuur.
7. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en pulseer de machine nog een paar keer kort mee.
8. Giet er vervolgens langzaam de olijfolie bij terwijl de machine draait.
9. Stop zodra er een mooie, dikke en glanzende pesto ontstaat.
10. Breng extra op smaak met versgemalen peper en eventueel nog wat zout.

LEKKER BIJ:

- Een heerlijke basissaus voor een snelle doordeweekse pasta met cherrytomaatjes en rucola.
- Smeer een royale laag op een volkorenwrap met hummus, avocado en geraspte wortel.
- Geef een simpele groentesoep of courgettesoep direct extra diepgang en textuur door er op het laatste moment een lepel zadenpesto door te roeren.
- Meng de pesto direct na het bakken door warme, krokante aardappelpartjes uit de oven.

AMANDEL RUCOLA PESTO



Zodra je de blender aanzet, vult de ruimte zich met de kruidige, peperachtige geur van verse rucola. Waar traditionele Pesto Genovese kiest voor de romige zachtheid van basilicum en pijnboompitten, gooit deze amandel-rucola pesto het over een andere boeg. Rucola geeft de saus een heerlijk pittige, bijna nootachtige karakter, die perfect in balans wordt gebracht door het zacht-zoete en robuuste van de amandelen. Het resultaat is een levendige, diepgroene pesto met een verrassende textuur. Het is de ideale manier om een snelle doordeweekse maaltijd direct naar een hoger niveau te tillen, of om je gasten tijdens een borrel te verrassen met een frisse, zelfgemaakte dip.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g rucola
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 75 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna even afkoelen.
3. Doe de rucola, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in een blender.
4. Maal het geheel fijn.
5. Voeg al draaiend langzaam de olijfolie toe tot er een smeuïge pesto ontstaat.
6. Roer het citroensap erdoor en breng de pesto op smaak met een snufje zout en een snufje peper.

LEKKER BIJ:

- Roer de pesto door vers gekookte spaghetti of penne met wat extra rucola en cherrytomaatjes.
- Heerlijk op een sneetje getoast zuurdesembrood, een bruschetta met tomaat, of als dip op een borrelplank.
- Smeer een dun laagje op een broodje met mozzarella, tomaat en parmaham.
- Perfect als smaakmaker over gegrilde groenten (zoals courgette en asperges) of een stukje gebakken zalm.

ARTISJOK SPINAZIE PESTO



Als je houdt van de klassieke, warme Amerikaanse 'artichoke spinach dip', dan is deze pesto een absolute openbaring. De combinatie van zachte, milde artisjokharten en frisse spinazie zorgt voor een waanzinnig romige en volle pesto. De amandelen geven het net dat beetje structuur, terwijl de Parmezaanse kaas voor een hartige diepte zorgt. Deze pesto is net wat minder dominant en scherp dan een traditionele variant met rucola of basilicum, waardoor hij ontzettend veelzijdig is. Het is een elegante, fluweelzachte smaakmaker die elke maaltijd een luxe en romige touch geeft.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 200 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g artisjokharten (uit blik of pot, goed uitgelekt)
- 50 g jonge spinazie
- 40 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 60 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin kleuren.
2. Laat ze afkoelen.
3. Doe de spinazie, artisjokharten, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles grof gehakt is.
5. Giet tijdens het draaien van de machine rustig de olijfolie erbij totdat er een mooie, dikke en romige pesto ontstaat.
6. Voeg het citroensap toe en breng de pesto op smaak met een snufje zout en een snufje peper.

LEKKER BIJ:

- Waanzinnig lekker bij ravioli of tortellini met ricotta.
- Smeer een gulle laag op een flatbread of pizzabodem en bak mee in de oven.
- Smeer een kipfilet of witvisfilet in met deze pesto voordat je het bakt of in de oven schuift.
- Gebruik het als basis op een tosti met extra veel gesmolten jonge kaas of Provolone.

BASILICUM MUNT PESTO



Niets roept het ultieme zomergevoel zo snel op als de geur van verse kruiden. Waar traditionele pesto soms zwaar kan aanvoelen door de olie en kaas, brengt deze variant met munt een ongekende frisheid in je keuken. De combinatie van de klassieke, anijsachtige basilicum en de koele, levendige munt zorgt voor een perfecte smaakbalans. De amandelen geven een zachte, romige structuur die de frisse kruiden prachtig ondersteunt. Deze pesto is een absolute oppepper voor je zintuigen en tilt lichtere gerechten direct naar een hoger niveau.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 35 g verse basilicum (blaadjes en zachte steeltjes)
- 15 g verse munt (alleen de blaadjes)
- 40 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna afkoelen.
3. Doe de basilicumblaadjes, muntblaadjes, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in een blender.
4. Maal het geheel fijn.
5. Voeg al draaiend langzaam de olijfolie toe tot er een egale, heldergroene pesto ontstaat.
6. Roer het citroensap erdoor en breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Perfect bij een salade Caprese (tomaat en mozzarella) of een zomerse watermeloensalade met feta.
- Heerlijk door een koude pastasalade of een warme pasta met gegrilde courgette en doperwtjes.
- Een fantastische match met gegrild lamsvlees, koteletten of een witvisfilet van de barbecue.
- Druppel de pesto over geroosterde wortels, jonge aardappeltjes of gestoomde asperges.

BIETEN MIERIKSWORTEL PESTO



Met zijn dieproze, bijna paarse kleur is deze bieten-mierikswortelpesto een absolute eyecatcher op tafel. Maar het is vooral de smaak die verrast. Het diepe, zoete en aardse karakter van de rode biet vormt een geniaal contrast met de scherpe, prikkelende kick van de mierikswortel. Waar traditionele pesto's leunen op het frisse van groene kruiden, brengt deze variant een warme intensiteit die je zintuigen direct wakker schudt. De amandelen zorgen voor een prettige binding en een milde ondertoon. Dit is dé pesto voor wie houdt van een culinair avontuur en een gegarandeerde gesprekstarter tijdens elk diner.

Bereidingstijd: 10 minuten (uitgaande van voorgekookte bieten)
Portie: 200 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g rode bieten (gekookt en gepeld)
- 40 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 tl mierikswortel (uit een potje, of vers geraspt voor extra pit)
- 1 teentje knoflook
- 50 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze licht kleuren en lekker ruiken.
2. Laat ze afkoelen.
3. Snijd de voorgekookte rode bieten in grove blokjes.
4. Doe de bietenblokjes, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas, mierikswortel en het teentje knoflook in de blender.
5. Pulseer tot een grove massa.
6. Giet tijdens het draaien rustig de olijfolie erbij tot de pesto de gewenste dikte heeft.
7. Het mag een lekker stevige structuur blijven.
8. Voeg het citroensap toe en breng het geheel op smaak met een snufje zout en peper.
9. Proef goed; voeg eventueel wat extra mierikswortel toe voor meer pit.

LEKKER BIJ:

- Een absolute droomcombinatie met gerookte zalm, makreel of forel op een toastje of in een salade.
- Roer een flinke lepel door warme quinoa, parelgort of een vegetarische Buddha bowl.
- Geweldig als dipsaus bij geroosterde pastinaak, wortel of zoete aardappel uit de oven.
- Gebruik het als moderne, felgekleurde dressing over een rundercarpaccio met rucola.

BOERENKOOL PESTO



Boerenkool is allang niet meer alleen bedoeld voor de traditionele Hollandse stamppot. Rauw heeft deze oer-Hollandse wintergroente een heerlijke, krachtige en ietwat aardse smaak die zich perfect leent voor een eigentijdse pesto. De stevige structuur van de koolbladeren zorgt voor een pesto met een lekkere beet, terwijl de romige amandelen en de hartige Parmezaanse kaas het geheel perfect in balans brengen. Het is bovendien een absolute vitaminebom. Een verrassende, stoere en supergezonde variatie op de klassieker die je gerechten direct een intense smaak en een prachtige diepgroene kleur geeft.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g boerenkool (fijngehakt, zonder harde nerven)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 75 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn.
2. Laat ze daarna afkoelen.
3. Voor een zachtere smaak en een fellere groene kleur kun je de boerenkool 1 minuut blancheren in kokend water en direct koud afspoelen.
4. Knijp het vocht er daarna heel goed uit.
5. **Tip:** Rauw verwerken kan ook voor een stevigere beet.
6. Doe de (rauwe of geblancheerde) boerenkool, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
7. Pulseer tot alles fijngehakt is.
8. Voeg al draaiend langzaam de olijfolie toe tot er een mooie, dikke pesto ontstaat.
9. Roer het citroensap erdoor en breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Heerlijk door stevige pastasoorten zoals rigatoni of gnocchi, eventueel gecombineerd met uitgebakken spekjes of paddenstoelen.
- Roer op het laatste moment een flinke lepel door een stevige minestrone- of linzensoep voor een extra dimensie.
- Gebruik deze pesto eens als smaakmaker door een neutrale aardappelpuree in plaats van jus.
- Geweldig op een dikke plak geroosterd roggebrood of zuurdesembrood met een gepocheerd ei.

BOSUI-PETERSELIE-WALNOTEN PESTO



Als je op zoek bent naar een pesto met een frisse, scherpe kick, dan is deze combinatie van bosui en peterselie een schot in de roos. Waar de meeste pesto's leunen op een milde knoflooksmaak, zorgt de bosui hier voor een levendige, ui-achtige pittigheid die perfect samengaat met het frisse, bijna peperachtige van de bladpeterselie. De amandelen uit de eerdere recepten maken hier plaats voor walnoten. Walnoten hebben van nature een licht bittertje en een rijke, aardse smaak, wat een fantastisch tegenwicht biedt aan de scherpe kruiden. Een karaktervolle, stoere pesto die direct diepte geeft aan elk gerecht.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 3 stuks bosui (in grove ringen)
- 40 g bladpeterselie (inclusief de zachte steeltjes)
- 45 g walnoten
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de walnoten kort in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze gaan geuren.
2. Blijf erbij, want walnoten verbranden snel.
3. Laat ze daarna afkoelen.
4. Doe de ringen bosui, de bladpeterselie, de afgekoelde walnoten, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
5. Pulseer tot alles fijngehakt is.
6. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie erbij tot er een mooie, smeuïge en licht grove structuur ontstaat.
7. Voeg het citroensap toe en breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Een waanzinnige match met een gegrilde biefstuk, entrecote of lamskoteletten (vergelijkbaar met een chimichurri).
- Heerlijk om door een lauwe aardappelsalade te scheppen of te serveren bij gepofte aardappels.
- Past perfect bij rijkere vissoorten zoals gegrilde makreel of gebakken sardines.
- Gebruik het als smaakvolle bodem voor een quiche met geitenkaas en cherrytomaatjes.

BROCCOLI PESTO



Broccoli is een van de meest veelzijdige groenten in de keuken, en in deze pesto laat hij zich van zijn allerbeste kant zien. Door de broccoli kort te koken, krijgt de pesto een waanzinnig romige, fluweelzachte textuur zonder dat er extra room aan te pas komt. De smaak is subtiel en mild, waardoor de nootachtige amandelen en de hartige Parmezaanse kaas prachtig naar voren komen. Dit is niet alleen een ideale manier om ongemerkt extra groenten binnen te krijgen, maar ook een fantastisch alternatief voor wie traditionele kruiden-pesto's soms te dominant vindt. Een gezonde, fluweelzachte allemansvriend!

Bereidingstijd: 15 minuten
Portie: 200 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g broccoliroosjes (en de zachte delen van de stronk)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 60 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de broccoliroosjes in ca. 3 tot 4 minuten beetgaar in gezouten water.
2. Spoel ze direct koud af onder de kraan om de mooie groene kleur te behouden en laat ze heel goed uitlekken.
3. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
4. Laat ze daarna afkoelen.
5. Doe de goed uitgelekte broccoli, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
6. Pulseer tot een fijne massa.
7. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie erbij tot er een egale, romige en dikke pesto ontstaat.
8. Voeg het citroensap toe en breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- De perfecte 'groene saus' voor kinderen; heerlijk door penne of fusilli met wat extra geraspte kaas.
- Geweldig als vulling voor een ingesneden kipfilet, of als saus bij gegrilde kipspiesjes.
- Een ideale, stevige dip voor rauwkost (zoals worteltjes en bleekselderij) of tortillachips.
- Gebruik deze pesto eens als groene basis op een zelfgemaakte plaattaart of pizza.

CITROEN PESTO



Als je op zoek bent naar de ultieme frisse smaakexplosie, dan is deze citroenpesto een absolute openbaring. In plaats van citroen te gebruiken als subtiele achtergrondsmaak, speelt de vrucht hier de absolute hoofdrol. Door zowel de aromatische rasp als het frisse sap te combineren met romige amandelen en ziltige Parmezaanse kaas, ontstaat een pesto die zowel zinderend fris als fluweelzacht is. Een handje verse basilicum zorgt voor een prachtige lichtgroene kleur en een klassieke kruidige ondertoon. Dit is de perfecte pesto om zware zomerdagen mee te verfrissen of om lichte gerechten direct een zonnige, Italiaanse lift te geven.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 1 bio citroen (zowel de rasp als het sap)
- 20 g verse basilicum (alleen de blaadjes)
- 50 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Was de biologische citroen grondig.
2. Rasp de gele schil er fijn af (vermijd het bittere wit) en pers de citroen daarna uit.
3. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
4. Laat ze daarna afkoelen.
5. Doe de citroenrasp, 2 el van het citroensap, de basilicumblaadjes, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
6. Pulseer tot alles fijngehakt is.
7. Voeg al draaiend langzaam de olijfolie toe tot er een smeuïge en heldere pesto ontstaat.
8. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.
9. Proef goed; voeg naar wens nog een klein drupje extra citroensap toe voor extra intensiteit.

LEKKER BIJ:

- Roer de pesto door warme spaghetti, samen met een scheutje kookvocht en eventueel wat extra geraspte kaas.
- De ultieme match met gebakken witvis, gegrilde zalm, gamba's of door een pastagerecht met vongole.
- Fantastisch als marinade of saus over gegrilde kipfilet of sappige kippendijen.
- Heerlijk over gegrilde groene asperges, courgettelinten of als dressing door een frisse salade met burrata.

COURGETTE PESTO



Courgette staat bekend om zijn milde, subtiele smaak en zijn vermogen om gerechten een fantastische structuur te geven. In deze pesto zorgt de courgette voor een waanzinnig romige en fluweelzachte basis, zonder dat de saus te zwaar wordt. Door de courgette eerst kort te raspen en het overtollige vocht te verwijderen, behoud je een geconcentreerde smaak die perfect samengaat met het nootachtige van de amandelen en het hartige van de Parmezaanse kaas. Een handje basilicum zorgt voor die klassieke, frisse pesto-touch. Het is de ideale manier om een overschot aan zomercourgettes te verwerken en een heerlijk lichte saus op tafel te zetten.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 200 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g courgette (ongeveer ½ kleine courgette)
- 20 g verse basilicum (alleen de blaadjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 50 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de courgette grof met een handrasp of blender.
2. Doe de rasp in een schone theedoek of fijne zeef met snufje zout, laat het 5 minuten staan en knijp er daarna zoveel mogelijk vocht uit.
3. Dit voorkomt een waterige pesto.
4. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
5. Laat ze daarna afkoelen.
6. Doe de uitgeknepen courgetterasp, basilicumblaadjes, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
7. Pulseer tot alles fijngehakt is.
8. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie erbij tot er een egale, dikke en romige pesto ontstaat.
9. Roer het citroensap erdoor en breng de pesto op smaak met een extra snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Heerlijk met rigatoni of penne, eventueel aangevuld met knapperig gebakken spekjes of zongedroogde tomaatjes.
- Besmeer getoast ciabattabrood met een dikke laag pesto en top met romige burrata.
- Een perfecte, milde begeleider voor gegrilde kip of kalkoenfilet.
- Gebruik deze pesto als extra smaaklaag tussen de lasagnebladen in een vegetarische groentelasagne.

DILLE PISTACHE PESTO



Dille en pistachenoten vormen een absolute sterrencombinatie die je niet vaak tegenkomt in een pesto, maar die je gegarandeerd zal betoveren. Dille brengt een verfijnde, frisse en licht anijsachtige smaak in de saus, die prachtig contrasteert met het rijke, romige en tikkeltje zoete karakter van de pistachenoten. De pistachenoten geven de pesto bovendien een schitterende, heldergroene kleur en een luxueuze textuur. Waar traditionele pesto's vaak heel dominant zijn, blinkt deze variant uit in subtiliteit en elegantie. Het is de ultieme pesto om lichte, verfijnde gerechten een gastronomische upgrade te geven.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g verse dille (de fijne naaldjes, zonder de dikke takken)
- 50 g pistachenoten (gepeld en ongezouten)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pistachenoten heel kort (ca. 1 tot 2 minuten) in een droge koekenpan om hun aromatische oliën te activeren.
2. Blijf erbij, want ze verbranden snel.
3. Laat ze daarna afkoelen.
4. Doe de dille, afgekoelde pistachenoten, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
5. Pulseer tot alles fijngehakt is.
6. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie erbij tot er een egale, smeuïge en heldergroene pesto ontstaat.
7. Roer het citroensap erdoor en breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- De ultieme match. Smeer het over een stuk gebakken zalm, kabeljauw of gebruik het als koude saus bij gerookte vis.
- Waanzinnig lekker door een lauwwarme salade van krieltjes in de schil, of als topping op een gepofte aardappel.
- Heerlijk in een koude pastasalade met doperwtjes, aspergetoppen en feta of geitenkaas.
- Gebruik het als luxe dip op een borrelplank naast knapperige, frisse zomergroenten.

DOPERWTEN PESTO



Met zijn felgroene kleur brengt deze doperwtenpesto direct de lente op je bord. Doperwten hebben van nature een zacht en zoet karakter, wat een fantastische basis vormt voor een pesto. In combinatie met de hartige Parmezaanse kaas, romige amandelen en een vleugje frisse munt ontstaat er een perfecte balans tussen zoet, zout en fris. Omdat doperwten een stevige structuur hebben, krijgt deze pesto een heerlijke, volle body zonder dat je heel veel olie hoeft te gebruiken. Het is een lichte, vrolijke allemansvriend die zowel bij kinderen als volwassenen gegarandeerd in de smaak valt.

Bereidingstijd: 12 minuten
Portie: 200 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g doperwten (diepvries, kort gekookt of ontdooid)
- 5 g verse munt (alleen de blaadjes, optioneel voor extra frisheid)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 60 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de doperwten 2 à 3 minuten in kokend water tot ze gaar maar nog felgroen zijn.
2. Spoel ze direct af met ijskoud water en laat ze heel goed uitlekken.
3. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
4. Laat ze daarna afkoelen.
5. Doe de uitgelekte doperwten, muntblaadjes, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
6. Pulseer tot een grove massa.
7. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, dikke en romige pesto ontstaat.
8. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Waanzinnig lekker door een pasta met pancetta, asperges of extra hele doperwtjes.
- Smeer een dikke laag op een getoast stukje stokbrood en top met verkruimelde feta of geitenkaas.
- Een frisse en kleurrijke begeleider van een moot gebakken zalm of kabeljauw.
- Roer op het allerlaatste moment een paar flinke scheppen pesto door een romige blanke risotto voor een spectaculaire smaak- en kleur boost.

DRAGON PESTO



Dragon is een van de meest aristocratische kruiden uit de Franse keuken, bekend om zijn unieke, drop- en anijsachtige smaak. Hoewel je het kruid misschien kent als de absolute smaakmaker in een klassieke bearnaisesaus, doet het in deze pesto iets compleet verrassends. De warme, verfijnde smaak van de dragonbladeren krijgt een Italiaanse twist door de romige amandelen en zoute Parmezaanse kaas. Omdat pure dragon erg dominant kan zijn, mengen we het in dit recept met een beetje peterselie. Het resultaat is een exclusieve, kruidige pesto met een Franse elegantie die je gerechten een instant gastronomische uitstraling geeft.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 25 g verse dragon (alleen de blaadjes, zonder de houtachtige takjes)
- 25 g bladpeterselie (inclusief de zachte steeltjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker gaan ruiken.
2. Laat ze daarna afkoelen.
3. Doe de dragonblaadjes, bladpeterselie, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie erbij tot er een egale, gladde pesto ontstaat.
6. Roer het citroensap erdoor en breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- De absolute nummer één combinatie. Smeer het onder het vel van een hele kip voor het braden, of serveer bij een sappige gegrilde kipfilet.
- Een fantastisch, fris alternatief voor bearnaisesaus bij een biefstuk of entrecote.
- Geweldig over gegrilde portobello's of gebakken oesterzwammen.
- Roer een klein schepje door een roerei of besmeer er een gepocheerd ei op toast mee.

GEITENKAAS PESTO



Waar de meeste pesto's leunen op de harde, zoute smaak van Parmezaanse kaas, gooit deze variant het over een compleet andere boeg. Door te kiezen voor zachte, frisse geitenkaas ontstaat er een pesto die ongekend romig en fluweelzacht is. De kenmerkende, licht rinse smaak van de geitenkaas smelt prachtig samen met de fruitige extra vierge olijfolie en de nootachtige amandelen. Een handje verse basilicum zorgt voor een klassieke kruidige ondertoon en een mooie, lichtgroene kleur. Dit is de ultieme pesto voor liefhebbers van zachte smaken die op zoek zijn naar een luxueuze, romige upgrade voor hun gerechten.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 200 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g zachte geitenkaas (zonder korst, verkruimeld)
- 30 g verse basilicum (blaadjes en zachte steeltjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 1 teentje knoflook
- 60 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Doe de basilicumblaadjes, de afgekoelde amandelen en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Voeg de verkruimelde zachte geitenkaas toe aan de machine en pulseer een paar keer kort mee.
6. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een dikke, egale en romige pesto ontstaat.
7. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.
8. Proef goed; de geitenkaas is van zichzelf al minder zout dan Parmezaanse kaas, dus een extra snufje zout kan wenselijk zijn.

LEKKER BIJ:

- Waanzinnig lekker door een warme pasta met geroosterde cherrytomaatjes, walnoten en een handje verse rucola.
- Smeer een dikke laag op een warm stukje stokbrood, eventueel getopt met een drupje honing en wat vijgen.
- De perfecte match met gegrilde aubergine, courgette of paprika uit de oven of van de barbecue.
- Gebruik het als luxe spread op een broodje met gegrilde kipfilet en zongedroogde tomaatjes.

GEITENKAAS RUCOLA PESTO



Als je de uitgesproken smaak van rucola combineert met het fluweelzachte karakter van geitenkaas, ontstaat er pure magie in een potje. De pittige, peperachtige en nootachtige tonen van de rucola snijden prachtig door de romige, licht rinse structuur van de zachte geitenkaas. Waar een standaard rucola pesto met Parmezaanse kaas soms wat scherp kan uitvallen, zorgt de geitenkaas hier voor een perfecte, romige verzachting. De geroosterde amandelen geven het geheel een stevige body en een fijne beet. Dit is een karaktervolle smaakmaker die zowel fris, pittig als luxueus romig is.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 200 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g rucola
- 75 g zachte geitenkaas (zonder korst, verkruimeld)
- 45 g walnoten
- 1 teentje knoflook
- 65 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de walnoten kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna goed afkoelen.
3. Doe de rucola, de afgekoelde walnoten en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Voeg de verkruimelde geitenkaas toe aan de machine en pulseer een paar keer kort mee zodat de kaas zich mengt met de basis.
6. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een mooie, dikke en romige pesto ontstaat.
7. Breng het geheel op smaak met een snufje zout en peper.
8. Proef even goed; rucola is van zichzelf al pittig, dus stem de hoeveelheid peper daarop af.

LEKKER BIJ:

- De ultieme spread voor een broodje met gegrilde rosbief, carpaccio of warme gegrilde groenten.
- Roer de pesto door warme penne of rigatoni, en maak het af met wat extra grof gehakte amandelen en verse cherrytomaatjes.
- Gebruik deze pesto als smaakvolle basislaag op de bodem van een quiche met tomaat en courgette, maar op een plaattaart is dit ook heel lekker.
- Een fantastische dip voor grissini (soepstengels), flatbread of knapperige rauwkost.

GEROOSTERDE TOMAAT PESTO



Waar traditionele rode pesto vaak leunt op de intense, ziltige smaak van zongedroogde tomaten, kiest deze variant voor een zachtere aanpak. Door verse tomaten met wat knoflook in de oven te roosteren, karamelliseren hun natuurlijke suikers. Dit geeft de pesto een diepe, zacht-zoete smaak met een heerlijk rokerige ondertoon. Gecombineerd met de romige amandelen en de hartige Parmezaanse kaas ontstaat er een volle, fluweelzachte saus. Het is de ultieme manier om de smaak van de zomer te vangen in een potje en een warme, rijke touch te geven aan al je gerechten.

Bereidingstijd: 35 minuten (inclusief 25 minuten oventijd)
Portie: 200 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g cherrytomaatjes (of snoeptomaatjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook (in de schil)
- 50 ml extra vierge olijfolie (plus 1 el extra voor het roosteren)
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de cherrytomaatjes en het teentje knoflook (in de schil) op een bakplaat.
2. Besprenkel met 1 el olijfolie en snufje zout.
3. Rooster ze ca. 20 tot 25 minuten in de oven tot de tomaatjes opengebarsten en licht gekaramelliseerd zijn.
4. Laat ze daarna kort afkoelen.
5. Rooster ondertussen de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn.
6. Laat ze afkoelen.
7. Knijp de gepofte knoflook uit zijn schilletje.
8. Doe de geroosterde tomaatjes (inclusief het vocht van de bakplaat), de knoflook, de afgekoelde amandelen en de Parmezaanse kaas in de blender.
9. Pulseer tot een grove massa.
10. Giet tijdens het draaien langzaam de 50 ml extra vierge olijfolie en het citroensap erbij tot een dikke, rijke pesto.
11. Proef de pesto en breng extra op smaak met een snufje zout en een snufje peper.

LEKKER BIJ:

- Heel lekker door vers gekookte gnocchi of een stevige pasta zoals rigatoni, getopt met plukjes buffelmozzarella.
- Smeer een royale laag op een focaccia of flatbread voordat het de oven in gaat.
- Geef een simpele tomaten- of groentesoep een luxe upgrade door vlak voor het serveren een flinke lepel pesto in de kom te scheppen.
- Perfect als smaakmaker of marinade bij gegrilde kipfilet of een sappige varkenshaas.

GROENE KRUIDEN PESTO



Waarom zou je kiezen voor één kruid als je de hele kruidentuin kunt gebruiken? Deze groene-kruidenpesto is de ultieme expressie van frisheid. Door het klassieke van basilicum te combineren met het frisse van peterselie en het licht aromatische van bieslook, ontstaat een pesto met ongekend veel diepte en nuance. Het is de perfecte manier om restjes verse kruiden uit je koelkast op te maken. De amandelen zorgen voor een zachte, romige binding, waardoor de levendige kruiden alle ruimte krijgen om te schitteren. Een frisse, heldergroene alleskunner die elk gerecht direct opfrist.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 25 g verse basilicum (blaadjes en zachte steeltjes)
- 15 g bladpeterselie (inclusief zachte steeltjes)
- 10 g verse bieslook (fijngesneden)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna afkoelen.
3. Doe de basilicum, bladpeterselie, bieslook, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Voeg al draaiend langzaam de olijfolie toe tot er een egale, smeuïge en prachtig groene pesto ontstaat.
6. Roer het citroensap erdoor en breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Roer een flinke lepel door een warme groente- of tomatensoep vlak voor het serveren.
- De ultieme match met gegrilde courgette, aubergine, groene asperges of bloemkool.
- Geeft een fantastische, frisse smaak aan koude pastasalades voor een picknick of barbecue.
- Heerlijk over een stukje gebakken witvis, gegrilde kipspiesjes of een biefstuk.

KIKKERERWTEN PESTO



Als je houdt van de romige structuur van hummus maar stiekem ook dol bent op de frisse, hartige smaak van een Italiaanse pesto, dan is deze kikkererwtenpesto de perfecte match. De kikkererwten vormen een fantastische, stevige basis die de pesto een zijdezachte en volle body geeft zonder dat er bergen olie nodig zijn. Gecombineerd met een flinke hand verse basilicum, Parmezaanse kaas en knapperige amandelen ontstaat een unieke crossover die het beste van twee werelden verenigt. Het is bovendien een slimme manier om extra plantaardige eiwitten en vezels aan je maaltijd toe te voegen!

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 200 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g kikkererwten (uit blik, goed afgespoeld en uitgelekt)
- 25 g verse basilicum (blaadjes en zachte steeltjes)
- 40 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 60 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- 2 el water (optioneel, om de pesto extra smeuïg te maken)
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn.
2. Laat ze daarna afkoelen.
3. Doe de goed uitgelekte kikkererwten, basilicumblaadjes, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles grof gehakt en gemengd is.
5. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie en het citroensap erbij.
6. Mocht de pesto nog iets te dik of compact aanvoelen, voeg dan 1 of 2 el water toe om het geheel extra smeuïg te maken.
7. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Perfect als voedzame spread op een wrap met gegrilde groenten en kip of falafel.
- Heerlijk door volkoren pasta of gnocchi, waarbij de dikke saus goed aan de pasta blijft kleven.
- Ideaal als stevige dip voor flatbread, crackertjes, komkommer- en wortelstrikken.
- Leng een lepel van deze pesto aan met wat extra citroensap en olie om een rijke dressing te maken voor een vullende lunchsalade.

KORIANDER PECORINO PESTO



Koriander is een kruid dat de gemoederen vaak flink bezighoudt: *You Love It Or You Hate It*. Als je tot het eerste kamp behoort, is deze pesto een absolute droom. Waar traditionele pesto kiest voor de milde zachtheid van basilicum, brengt koriander een citrusachtige, bijna exotische frisheid. Om deze krachtige smaak te evenaren, ruilen we de vertrouwde Parmezaanse kaas in voor Pecorino Romano. Deze Italiaanse schapenkaas is intenser, zilter en scherper van smaak, wat een fenomenaal tegenwicht biedt aan de frisse koriander. De amandelen zorgen voor een romige binding die de twee krachtige smaken prachtig samenbrengt. Een uitgesproken smaakbom voor wie houdt van een culinair avontuur!

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g verse koriander (inclusief de zachte steeltjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Pecorino Romano (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna afkoelen.
3. Doe de koriander, afgekoelde amandelen, geraspte Pecorino en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie erbij tot er een egale, smeuïge en diepgroene pesto ontstaat.
6. Roer het citroensap erdoor en breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.
7. **Let op met zout:** Pecorino is van zichzelf al erg zilt!

LEKKER BIJ:

- Geef je Mexicaanse gerechten een waanzinnige upgrade door deze pesto als topping te gebruiken.
- Een fantastische match met een sappige biefstuk, gegrilde skirt steak of gemarineerde kippendijen.
- Smeer warme, gegrilde maïskolven in met deze pesto en strooi er nog wat extra pecorino overheen.
- Roer een lepel door een Aziatisch geïnspireerde noedelsalade of een bowl met gegrilde garnalen en avocado.

KORIANDER PESTO



Voor wie geen genoeg kan krijgen van de unieke, levendige smaak van verse koriander, is deze pesto een schot in de roos. In tegenstelling tot de eerdere variant met de krachtige schapenkaas pecorino, kiest dit recept voor de vertrouwde Parmezaanse kaas. Hierdoor blijft de pesto iets milder en toegankelijker, waardoor de frisse, citrusachtige tonen van de koriander nóg meer de ruimte krijgen om te schitteren. Geroosterde amandelen zorgen voor een romige binding en een zachte ondertoon. Het is de ultieme smaakmaker om je gerechten in een handomdraai te voorzien van een frisse, zonnige en tikkeltje exotische touch.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g verse koriander (blaadjes en zachte steeltjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna afkoelen.
3. Doe de koriander, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, smeuïge en heldergroene pesto ontstaat.
6. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Geweldig als finishing touch over taco's, nacho's, curry's of een Aziatische noedelsalade.
- De ultieme begeleider van gegrilde gamba's, zalm of vispakketjes uit de oven.
- Roer een lepel door een kokossoep, pompoensoep of zoete aardappelsoep voor een frisse smaakbalans.
- Perfect als dipsaus bij gegrilde kipsaté of gemarineerde kippendijen van de barbecue.

KRUIDEN PECANNOTEN PESTO



Waar de meeste pesto's uitblinken in zomerse frisheid, brengt deze variant met pecannoten een heerlijke, warme diepte in je keuken. Pecannoten hebben van nature een zachte, bijna boterachtige structuur en een zoete, nootachtige smaak die nog intenser wordt wanneer je ze roostert. Door deze rijke basis te combineren met een robuuste mix van bladpeterselie en een vleugje rozemarijn, ontstaat een pesto met een prachtig aards karakter. Het is een karaktervolle, goudbruin-groene smaakmaker die perfect past bij comfortfood en stevigere gerechten.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 35 g bladpeterselie (inclusief de zachte steeltjes)
- ½ tl verse rozemarijn (zeer fijngehakt, zonder harde takjes)
- 50 g pecannoten
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 75 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pecannoten kort in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze heerlijk gaan ruiken.
2. Blijf erbij, want door het hoge oliegehalte verbranden pecannoten snel.
3. Laat ze daarna afkoelen.
4. Doe de peterselie, de fijngehakte rozemarijn, de afgekoelde pecannoten, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
5. Pulseer tot alles fijngehakt is.
6. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een dikke, smeuïge en rustieke pesto ontstaat.
7. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Waanzinnig lekker bij pasta gevuld met pompoen, paddenstoelen of ricotta.
- De perfecte match met pompoenparten, pastinaak of zoete aardappel uit de oven.
- Uitstekend bij kalkoen, eendenborst of een sappige varkenshaas.
- Combineert fantastisch met een stukje oude kaas, rijpere witschimmelkaas of blauwe kaas op een toastje.

LAMSOREN PESTO



Lamsoren zijn een absolute traktatie uit de zilte Nederlandse kuststreken. Deze langwerpige, vlezige blaadjes groeien op de kwelders en schorren die regelmatig door de zee worden overspoeld. Rauw hebben lamsoren een heerlijke, knapperige beet en een verfijnde, zilt-zoute smaak met een licht nootachtige ondertoon. In deze pesto vervangen de lamsoren de traditionele kruiden. Gecombineerd met romige amandelen en een frisse touch van citroen ontstaat er een waanzinnige smaakbalans. Omdat lamsoren van nature al ziltig zijn, laten we de Parmezaanse kaas in dit recept achterwege. Een exclusieve, maritieme pesto die gegarandeerd indruk maakt!

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 170 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g verse lamsoren
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 1 teentje knoflook
- 65 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje peper (zout is niet nodig!)

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Was de lamsoren zeer grondig in koud water om eventueel achtergebleven zand of slib te verwijderen.
2. Dep ze daarna heel goed droog met een schone theedoek of gebruik een slacentrifuge.
3. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
4. Laat ze daarna afkoelen.
5. Doe de goed gedroogde lamsoren, de afgekoelde amandelen en het teentje knoflook in de blender.
6. Pulseer tot alles fijngehakt is.
7. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, heldergroene en smeuïge pesto ontstaat.
8. Breng de pesto op smaak met snufje peper.
9. Voeg **absoluut geen zout** toe; de lamsoren geven van zichzelf al meer dan genoeg ziltigheid af!

LEKKER BIJ:

- Waanzinnig bij gebakken kabeljauw, zeebaars, zalm of als topping op gegrilde gamba's.
- Een prachtige thematische match; de ziltige pesto snijdt perfect door het rijke, karakteristieke vet van een lamskotelet of lamsbout.
- Roer door een verse linguine of spaghetti met wat gebakken zeevruchten of stukjes witvis.
- Druppel een paar theelepels van deze pesto over een romige aardappelgratin vlak voordat deze de oven in gaat.

LAVAS PESTO



Lavas staat niet voor niets bekend als de 'maggiplant'. De bladeren hebben een ongekend intense, hartige smaak die doet denken aan selderij, peterselie en een vleugje anijs. Het is een ware smaakbom uit de kruidentuin. Omdat lavas zo ontzettend krachtig is, gebruiken we in deze pesto een gelijke hoeveelheid bladpeterselie om de smaak subtiel te verzachten. De combinatie met romige amandelen en zoute Parmezaanse kaas zorgt voor een pesto die barst van de umami. Een heel bijzondere en karaktervolle saus die een diepe, hartige dimensie geeft aan elk gerecht waar je hem aan toevoegt.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 25 g verse lavas (alleen de blaadjes, zonder de dikke stelen)
- 25 g bladpeterselie (inclusief de zachte steeltjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 75 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna afkoelen.
3. Doe de lavasblaadjes, bladpeterselie, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie erbij tot er een egale, smeuïge pesto ontstaat.
6. Roer het citroensap erdoor en breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.
7. **Wees voorzichtig met zout**: lavas smaakt van zichzelf al heel hartig!

LEKKER BIJ:

- De ultieme smaakmaker. Roer een grote lepel door een verse groentesoep, kippensoep of een dikke linzensoep.
- Roer een paar theelepels door een klassieke aardappelpuree voor een instant hartige upgrade.
- Past geweldig bij langzaam gegaard stoofvlees of als marinade voor een runderrollade.
- Heerlijk om door warme gort, parel quinoa of een rustieke risotto te scheppen.

MESCLUN PESTO



Mesclun is de ultieme Franse slamix, bestaande uit een kleurrijke en gevarieerde mix van jonge bladgroenten zoals babyleaf, eikenbladsla, jonge spinazie en vaak een vleugje rucola of kruiden. Waar een pure rucola pesto erg scherp kan zijn, zorgt mesclun voor een prachtig gelaagde, milde en frisse basis. De zachte structuur van de jonge blaadjes blendt waanzinnig goed met de romige amandelen en de zoute Parmezaanse kaas. Dit is de perfecte, elegante pesto om een overschot aan gemengde sla uit de koelkast om te toveren tot een zijdezachte smaakmaker die overal bij past.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g mesclun (gemengde jonge bladsla)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Doe de mesclun, de afgekoelde amandelen, de geraspte Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Giet tijdens het draaien van de machine rustig en langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, gladde pesto ontstaat.
6. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Heerlijk door een lauwwarme pastasalade of een klassieke spaghetti met gegrilde groenten.
- Gebruik het als een verfijnde dressing over dun gesneden rundvlees of gerookte kip.
- Een fantastische, milde spread op een club sandwich met kalkoen, tomaat en ei.
- Smeer een dunne laag op een tortilla wrap met hummus en knapperige rauwkost.

MUNT BASILICUM PESTO



In deze pesto wisselen we de verhoudingen om ten opzichte van de klassieke kruidenpesto: de munt speelt hier de absolute hoofdrol. Munt brengt een intense, verkoelende frisheid die je zintuigen direct prikkelt, terwijl de basilicum op de achtergrond zorgt voor die vertrouwde, warme en anijsachtige diepte. Het resultaat is een zinderend frisse, heldergroene pesto die lichte gerechten een instant oppepper geeft. De romige amandelen en zoute Parmezaanse kaas zorgen dat de frisse kruiden perfect worden opgevangen en een mooie, volle structuur krijgen. De ultieme pesto voor zonnige dagen en verrassende smaakcombinaties!

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 35 g verse munt (alleen de blaadjes)
- 15 g verse basilicum (blaadjes en zachte steeltjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Doe de muntblaadjes, basilicumblaadjes, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot een egale, smeuïge en heldergroene pesto ontstaat.
6. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- De absolute klassieker; munt en lam zijn een match made in heaven. Geweldig bij lamskoteletten of lamsbout.
- Waanzinnig lekker over een salade met feta en watermeloen, of een salade met gegrilde perzik en burrata.
- Roer door een pastagerecht met doperwtjes, tuinbonen en courgettelinten.
- Gebruik het als frisse smaakmaker om door een lauwwarme couscous- of bulgursalade te roeren.

MUNT PESTO



Waar de meeste pesto's warmte en hartigheid uitstralen, gooit deze pure muntpesto het over een compleet andere boeg. Door munt de absolute hoofdrol te geven, ontstaat er een saus met een ongekende, verkoelende frisheid die je zintuigen direct prikkelt. De amandelen geven deze pesto een fijne, romige basis, terwijl de Parmezaanse kaas zorgt voor het nodige ziltige tegenwicht. Het is de ultieme smaakmaker om zware zomerdagen mee te verfrissen of om rijkere, vette gerechten te doorbreken met een heldere, levendige kick.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g verse munt (alleen de blaadjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 75 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna afkoelen.
3. Doe de muntblaadjes, de afgekoelde amandelen, de Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot een egale, heldergroene en smeuïge pesto ontstaat.
6. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Een absolute droomcombinatie; de frisheid van de munt snijdt perfect door het rijke karakter van gegrilde lamskoteletten.
- Verrassend lekker over een salade met watermeloen en feta, of een salade met tomaat en halloumi.
- Roer een flinke lepel door een lauwwarme couscoussalade met doperwtjes en tuinbonen.
- Heerlijk als finishing touch over gegrilde courgette, aubergine of groene asperges.

OLIJF AMANDEL PESTO



Als je houdt van de rijke smaken van het Zuid-Europese platteland, dan is deze olijf-amandelpesto een schot in de roos. Deze variant balanceert op de grens tussen een tapenade en een pesto. Door sappige, zoute olijven te combineren met de vertrouwde romigheid van amandelen en Parmezaanse kaas, ontstaat een pesto met een intense umami-kick. Een handje verse basilicum zorgt voor een kruidige, frisse noot. Het is een krachtige, robuuste smaakmaker die direct diepte geeft aan eenvoudige basisgerechten en je in gedachten meeneemt naar de zon.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g ontpitte olijven (bijvoorbeeld milde Kalamata of groene olijven, goed uitgelekt)
- 15 g verse basilicum (alleen de blaadjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 30 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 60 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje peper (let op met zout: olijven en kaas zijn al erg zilt!)

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn.
2. Laat ze daarna afkoelen.
3. Doe de olijven, basilicumblaadjes, afgekoelde amandelen, Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot een grove massa.
5. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot een dikke, rustieke pesto ontstaat.
6. Breng het geheel op smaak met snufje peper.
7. Proef eerst goed voordat je eventueel nog een snufje zout toevoegt.

LEKKER BIJ:

- Onweerstaanbaar op een stukje warm ciabattabrood of als dip naast harde kazen en gedroogde ham.
- Roer de pesto door warme spaghetti en voeg wat half gedroogde tomaatjes en kappertjes toe voor een snelle pasta mediterrané.
- Smeer een laagje over een kabeljauwfilet of kipfilet voordat deze de oven in gaat.
- Perfect als spread op een rijk belegd broodje met gegrilde paprika en mozzarella.

PAARDENBLOEMEN PESTO



Paardenbloemen worden vaak gezien als hardnekkig onkruid, maar in de culinaire wereld is het jonge blad een absolute delicatesse. Paardenbloemblad (ook wel bekend als molsla) heeft een heerlijk stevige structuur en een uitgesproken bittere, pittige smaak die sterk doet denken aan rucola of witlof. In deze pesto vormt dat bittere karakter een geniaal contrast met de romige amandelen en de zoute Parmezaanse kaas. Het citroensap snijdt prachtig door het bittertje heen en brengt de saus perfect in balans. Dit is dé ultieme pesto voor wildplukkers en fijnproevers die houden van een verrassende, krachtige smaak rechtstreeks uit de natuur.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g jonge paardenbloemblaadjes (zelf geplukt of van de biologische markt)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 75 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Pluk alleen bladeren op plekken waar geen honden lopen en waar niet wordt gespoten (bijvoorbeeld diep in het bos of in je eigen achtertuin).
2. Kies de jonge, kleinere blaadjes; deze zijn milder van smaak.
3. Was de blaadjes zeer grondig in koud water en droog ze goed in een slacentrifuge of theedoek.
4. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
5. Laat ze volledig afkoelen.
6. Doe de paardenbloemblaadjes, de afgekoelde amandelen, de Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
7. Pulseer tot alles fijngehakt is.
8. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot een egale, smeuïge en diepgroene pesto ontstaat.
9. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Heerlijk door een stevige pasta (zoals orecchiette of rigatoni) in combinatie met gebakken paddenstoelen of spekjes.
- Een fantastische tegenhanger op een toastje met gerijpte geitenkaas, pecorino of oude kaas.
- Past door zijn bittere tonen uitstekend bij een gegrilde biefstuk of lamskoteletten.
- Schep een flinke lepel over hete, krokant geroosterde aardappelpartjes.

PADDENSTOELEN PISTACHE PESTO



Als je op zoek bent naar de ultieme umami-smaakexplosie, dan is deze paddenstoelen-pistachepesto een absolute openbaring. Door kastanje paddenstoelen eerst goudbruin te bakken met een teentje knoflook, krijgen ze een diepe, hartige en bijna vlezige smaak. In plaats van traditionele pijnboompitten of amandelen kiezen we hier voor pistachenoten. Het rijke, tikkeltje zoete en romige karakter van de pistache vormt een geniaal contrast met de aardse paddenstoelen en geeft de pesto een prachtige, rustieke structuur. Een vleugje verse peterselie zorgt voor een subtiele frisheid. Een exclusieve, hartige pesto die perfect past bij comfortfood.

Bereidingstijd: 20 minuten (inclusief bakken en afkoelen)
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g kastanje paddenstoelen (schoongeveegd, in kwarten)
- 50 g pistachenoten (gepeld en ongezouten)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 15 g bladpeterselie (alleen de blaadjes)
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 60 ml extra vierge olijfolie (plus 1 el extra voor het bakken)
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan op hoog vuur.
2. Bak de paddenstoelen samen met de knoflook en snufje zout in ca. 5 tot 7 minuten goudbruin en gaar, tot al het vocht verdwenen is.
3. Laat ze daarna volledig afkoelen.
4. Rooster de pistachenoten heel kort (ca. 1 tot 2 minuten) in een droge koekenpan tot ze lekker ruiken.
5. Laat ze ook afkoelen.
6. Doe de afgekoelde paddenstoelen, pistachenoten, Parmezaanse kaas en de peterselieblaadjes in de blender.
7. Pulseer tot een grove, rustieke massa.
8. Giet tijdens het draaien langzaam de 60 ml extra vierge olijfolie en het citroensap erbij tot er een dikke, smeuïge pesto ontstaat.
9. Proef de pesto en breng extra op smaak met een snufje zout en een snufje peper.

LEKKER BIJ:

- Waanzinnig lekker door vers gekookte gnocchi, tagliatelle of ravioli met truffel of kaas.
- Gebruik het als rijke topping op een gegrilde biefstuk, entrecote of varkenshaas.
- Smeer een dikke laag op een warm, getoast sneetje brood en top eventueel met een plukje burrata.
- Roer op het allerlaatste moment twee grote eetlepels door een klassieke blanke risotto voor een diepe smaakboost.

PAPRIKA GEITENKAAS PESTO



Met zijn feloranje kleur en fluweelzachte structuur is deze paprika-geitenkaaspesto een absolute traktatie voor het oog én de smaakpapillen. Door rode paprika's te roosteren, karamelliseren hun natuurlijke suikers, wat de pesto een diepe, zacht-zoete smaak met een licht rokerige ondertoon geeft. In plaats van de traditionele harde kazen kiezen we hier voor zachte geitenkaas. Dit zorgt voor een waanzinnig romige binding en een fris, licht rins tegenwicht aan de zoete paprika. Geroosterde amandelen geven de saus een stevige body en een fijne beet. Een mediterrane smaakbom die gegarandeerd favoriet wordt!

Bereidingstijd: 15 minuten (uitgaande van geroosterde paprika uit pot) of 40 minuten (bij zelf paprika roosteren)
Portie: 200 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g geroosterde rode paprika's (goed uitgelekt, uit een pot of zelf geroosterd in de oven)
- 75 g zachte geitenkaas (zonder korst, verkruimeld)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 1 teentje knoflook
- 50 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Snijd de goed uitgelekte geroosterde paprika's in grove stukken.
4. Doe de stukken paprika, de afgekoelde amandelen en het teentje knoflook in de blender.
5. Pulseer tot alles fijngehakt is.
6. Voeg de verkruimelde zachte geitenkaas toe aan de machine en pulseer een paar keer kort mee zodat de kaas zich mengt met de basis.
7. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een dikke, egale en romige pesto ontstaat.
8. Breng het geheel op smaak met een snufje zout en peper.
9. Proef goed; de paprika en geitenkaas zijn milder dan traditionele pesto-, dus stem de kruiding hierop af.

LEKKER BIJ:

- Waanzinnig lekker door warme penne of fusilli, eventueel gecombineerd met wat zwarte olijven, cherrytomaatjes en verse basilicum.
- Een fantastische, kleurrijke dip voor soepstengels, warm pitabrood of nachochips op een borrelplank.
- Gebruik de pesto als spread op een tosti met chorizo en extra belegen kaas of mozzarella.
- Smeer een kipfilet of dikke plakken courgette in met deze pesto voordat je ze grilt of bakt.

PAPRIKA RICOTTA PESTO



Met zijn prachtige pastel-oranje kleur en ultiem romige structuur is deze paprika-ricottapesto een absolute allemansvriend. Waar geitenkaas of Parmezaan een pesto een scherpe, dominante smaak geven, zorgt ricotta juist voor een ongekende mildheid. De Italiaanse zuivelklassieker vormt een zijdezachte, romige wolk die de zacht-zoete en subtiel rokerige smaak van de geroosterde paprika perfect omarmt. De geroosterde amandelen geven deze milde pesto net dat beetje body en structuur dat hij nodig heeft. Dit is de ideale smaakmaker voor wie houdt van romige, subtiele sauzen die smelten op de tong.

Bereidingstijd: 15 minuten (uitgaande van geroosterde paprika uit pot)
Portie: 225 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g geroosterde rode paprika's (goed uitgelekt, uit pot of zelf geroosterd)
- 80 g ricotta
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 30 g Parmezaanse kaas (geraspt, voor een klein hartig accent)
- 1 teentje knoflook
- 40 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Doe de goed uitgelekte stukken paprika, de afgekoelde amandelen, de geraspte Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Schep de ricotta in de machine en pulseer een paar keer kort mee tot een egale massa.
6. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een dikke, romige en gladde pesto ontstaat.
7. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- De ultieme saus voor zachte gnocchi of ravioli gevuld met spinazie; de pesto hecht zich hier waanzinnig goed aan.
- Gebruik deze pesto als extra romige tussenlaag in een groentelasagne.
- Heerlijk op een warm stuk platbrood, focaccia of om soepstengels in te dippen.
- Schep een flinke lepel over gegrilde courgettes of gebruik het als vulling in een uitgeholde tomaat uit de oven.

PETERSELIE PESTO



Waar traditionele pesto met basilicum soms snel donker verkleurt en een zware, anijsachtige smaak kan hebben, kiest peterseliepesto voor een compleet andere benadering. Bladpeterselie brengt een ongekende frisheid, een licht peperig karakter en een prachtige, levendige groene kleur die lang mooi blijft. In combinatie met het romige van de amandelen en de diepe, hartige smaak van de Parmezaanse kaas ontstaat er een pesto die zowel oppeppend als vol van smaak is. Het is een fantastische, no-nonsense klassieker die door zijn pure smaakprofiel werkelijk overal bij past en een instant oppepper is voor je gerechten.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g bladpeterselie (inclusief de milde, zachte steeltjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 75 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Doe de bladpeterselie, de afgekoelde amandelen, de geraspte Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, smeuïge en heldere pesto ontstaat.
6. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Roer een flinke lepel door een groente-, tomaten- of heldere kippensoep vlak voor het serveren voor een geweldige diepte.
- Een waanzinnige match met een stukje gebakken kabeljauw, zalm, gegrilde kipspiesjes of een biefstuk.
- Superlekker om door een lauwwarme salade van krieltjes te scheppen of over een gepofte aardappel te druppelen.
- Geeft een heerlijke, frisse en stabiele basis aan koude pastasalades (die niet snel bruin wordt).

PISTACHE KNOFLOOK PESTO



Als je op zoek bent naar een pesto die zowel koninklijk romig als heerlijk krachtig is, dan is deze variant een schot in de roos. De traditionele amandelen maken hier plaats voor felgroene pistachenoten, die de saus een unieke, zacht-zoete rijkdom en een prachtige rustieke structuur geven. Om dit volle karakter perfect te pareren, schroeven we de knoflooksubtiel op en combineren we dit met een flinke hand verse basilicum. Het resultaat is een aromatische smaakbom: het scherpe van de knoflook snijdt prachtig door het romige en volle van de pistachenoten en de zilte Parmezaan. Een decadente en uitgesproken pesto voor de échte fijnproever.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 160 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g pistachenoten (gepeld en ongezouten)
- 35 g verse basilicum (blaadjes en zachte steeltjes)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 2 teentjes knoflook (voor een lekker krachtig accent)
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pistachenoten heel kort (ca. 1 tot 2 minuten) in een droge koekenpan om de aromatische oliën te activeren.
2. Blijf erbij, want ze verbranden snel.
3. Laat ze daarna afkoelen.
4. Doe de basilicum, de afgekoelde pistachenoten, de geraspte Parmezaanse kaas en de teentjes knoflook in de blender.
5. Pulseer tot alles fijngehakt is.
6. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, dikke en prachtig groene pesto ontstaat.
7. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.
8. Proef goed; door de extra knoflook mag er best een goede snuf peper in.

LEKKER BIJ:

- Onweerstaanbaar door een verse tagliatelle en truffel, met wat extra grof gehakte pistachenoten als finishing touch.
- Een geweldige, rijke topping voor een gegrilde entrecote, ribeye of lamskoteletten.
- Smeer een gulle laag op knapperig getoast zuurdesembrood en top met een romige bol burrata.
- Geeft een fantastische, diepe smaak aan gegrilde groene asperges, courgette of dikke plakken bloemkool uit de oven.

RADIJSLOOF PESTO



Gooi het groen van een bosje radijzen nooit meer weg! Radijsloof heeft een heerlijk pittige, peperachtige smaak die erg doet denken aan rucola, maar dan net iets aardser en frisser. In deze pesto vormt het loof een perfecte, levendige basis. Gecombineerd met het romige van de amandelen en het hartige van de Parmezaanse kaas ontstaat er een verrassende, diepgroene saus met een lekkere kick. Het is niet alleen de ultieme manier om voedselverspilling tegen te gaan (zero waste), maar ook een super originele smaakmaker die je gerechten direct een frisse lift geeft.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g radijsloof (de groene blaadjes van 1 bos radijs)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Was het radijsloof zeer grondig in koud water, want er kan soms nog wat zand tussen zitten.
2. Dep de blaadjes goed droog met een schone theedoek of gebruik een slacentrifuge.
3. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
4. Laat ze daarna volledig afkoelen.
5. Doe het droge radijsloof, de afgekoelde amandelen, de geraspte Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
6. Pulseer tot alles fijngehakt is.
7. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, smeuïge pesto ontstaat.
8. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Heerlijk door vers gekookte spaghetti of penne, getopt met dunne schijfjes van de radijsjes zelf voor een lekkere crunch.
- Smeer een laagje op een rijstwafel of getoast brood met een gepocheerd ei of plakjes avocado.
- Waanzinnig lekker om door een lauwe aardappelsalade te scheppen.
- Een heerlijke, pittige tegenhanger bij een stukje gebakken zalm of witvis.
- Schep vlak voor het serveren een flinke lepel pesto in een kom romige courgette- of bloemkoolsoep.
- Een fantastische, pittige basis op een sandwich met gerookte kip, tomaat en komkommer.
- Gebruik de pesto als smaakvolle topping op een hete gepofte aardappel of zoete aardappel uit de oven.

RODE UI WALNOTEN PESTO



Waar de meeste pesto's leunen op de frisse scherpte van rauwe knoflook of groene kruiden, gooit deze rode ui-walnotenpesto het over een compleet andere boeg. Door rode uien langzaam te smoren, verdwijnt hun scherpe bite en transformeren ze in een zacht-zoete, dieppaarse basis. Gecombineerd met het rijke, licht bittere en aardse karakter van geroosterde walnoten ontstaat er een pesto met een ongekende diepte. De hartige Parmezaanse kaas en een drupje citroensap trekken alle smaken perfect strak. Een warme, rustieke en karaktervolle pesto die een instant umami-kick geeft aan elk gerecht.

Bereidingstijd: 25 minuten (inclusief het smoren van de uien)
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote rode uien (in dunne halve ringen)
- 50 g walnoten
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 60 ml extra vierge olijfolie (plus 1 el extra voor het bakken)
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan op laag vuur.
2. Voeg de rode uien en de fijngesneden knoflook toe.
3. Bak ze ca. 12 tot 15 minuten heel langzaam tot ze volledig zacht, glazig en licht gekaramelliseerd zijn.
4. Laat ze daarna kort afkoelen.
5. Rooster ondertussen de walnoten kort in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze lekker gaan ruiken.
6. Blijf erbij, want walnoten verbranden snel.
7. Laat ook de walnoten afkoelen.
8. Doe de gesmoorde uien, de afgekoelde walnoten en de geraspte Parmezaanse kaas in de blender.
9. Pulseer tot een grove, rustieke massa.
10. Giet tijdens het draaien langzaam de 60 ml extra vierge olijfolie en het citroensap erbij tot er een dikke, smeuïge pesto ontstaat.
11. Breng de pesto op smaak met snufje zout en een flinke snuf peper.

LEKKER BIJ:

- Waanzinnig lekker door vers gekookte gnocchi of penne, getopt met wat extra stukjes walnoot en een plukje rucola.
- De perfecte, zoet-hartige topping voor een gegrilde biefstuk, entrecote of een sappige kalkoenfilet.
- Een absolute hit op een toastje met romige geitenkaas, brie of een stevige blauwschimmelkaas.
- Gebruik deze pesto als exclusieve saus op een luxe rundvlees- of vegetarische portobello burger.

ROZEMARIJN AMANDEL PESTO



Rozemarijn is een van de meest karaktervolle kruiden uit de mediterrane keuken, bekend om zijn intense, houtachtige geur en harsachtige smaak. Omdat rozemarijn zo ontzettend krachtig is, verwerken we het in dit recept met uiterste precisie en mengen we het met een flinke hand bladpeterselie. Dit zorgt voor een perfecte balans: de frisse peterselie haalt de scherpe kantjes van de rozemarijn af, terwijl de warme, diepe tonen prachtig overeind blijven. Gecombineerd met de zacht-zoete, romige amandelen en zoute Parmezaanse kaas ontstaat een rustieke pesto met een ongekende diepte. Een absolute smaakbom die je keuken direct vult met de geur van het zonnige zuiden.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el verse rozemarijnblaadjes (zeer fijngehakt, zonder de harde takjes)
- 40 g bladpeterselie (inclusief de zachte steeltjes)
- 50 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 75 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Zorg dat de rozemarijnblaadjes écht heel fijngehakt zijn voordat ze de machine in gaan; dit voorkomt een sprietige structuur in de pesto.
4. Doe de fijngehakte rozemarijn, bladpeterselie, afgekoelde amandelen, geraspte Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
5. Pulseer tot alles fijngehakt is.
6. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, smeuïge en rustieke pesto ontstaat.
7. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Lekker over krokante aardappelpartjes uit de oven of door een warme aardappelpuree.
- Rozemarijn en lam zijn een klassieke match. Gebruik deze pesto als korstje of marinade voor lamskoteletten of varkenshaas.
- Geweldig over geroosterde pompoen, pastinaak, wortels of paddenstoelen uit de oven.
- Smeer een dun laagje op een warme focaccia of ciabatta, eventueel in combinatie met een milde geitenkaas.

RUCOLA PESTO



Waar de klassieke Pesto Genovese kiest voor de milde, anijsachtige zachtheid van basilicum en romige pijnboompitten, gooit deze rucola pesto het over een expressievere boeg. Rucola geeft de saus een heerlijk peperig, krachtig en uitgesproken nootachtig karakter. Door dit te combineren met de vertrouwde zacht-zoete amandelen en een gulle hand zoute Parmezaanse kaas, ontstaat er een levendige, diepgroene pesto met een fantastische smaakbalans. Het is de ideale, karaktervolle oppepper om een simpele doordeweekse maaltijd in een handomdraai te transformeren tot een culinair feestje.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 50 g rucola
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 75 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Doe de rucola, de afgekoelde amandelen, de geraspte Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, smeuïge pesto ontstaat.
6. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Roer de pesto door vers gekookte spaghetti of penne, samen met wat extra rucola en sappige cherrytomaatjes.
- De ultieme spread voor een luxe broodje carpaccio, of simpelweg op een getoast stukje zuurdesembrood met burrata.
- Smeer een dun laagje op een ciabatta met mozzarella, tomaat en parmaham.
- Perfect als smaakmaker over gegrilde courgette, groene asperges of een stukje gebakken zalm.

SALIE PESTO



Salie is een van de meest krachtige en fluweelzachte kruiden uit de mediterrane keuken. Het staat bekend om zijn warme, licht harsachtige en muskusachtige smaak die diepe umami naar boven haalt. Omdat pure salie erg dominant en bijna medicinaal kan smaken als je er te veel van gebruikt, mengen we het in deze pesto met een gelijke hoeveelheid bladpeterselie. Dit houdt de saus perfect in balans. Geroosterde amandelen zorgen voor een romige binding, terwijl de zoute Parmezaanse kaas het hartige karakter van de salie prachtig ondersteunt. Een exclusieve, hartverwarmende pesto die uitblinkt in combinatie met warme gerechten en comfortfood.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 25 g verse salieblaadjes (zonder de harde takjes)
- 25 g bladpeterselie (inclusief de zachte steeltjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 75 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Doe de salieblaadjes, bladpeterselie, afgekoelde amandelen, geraspte Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, smeuïge pesto ontstaat.
6. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Warm de pesto kort op met de gnocchi of met ravioli gevuld met pompoen of ricotta (geïnspireerd op de klassieke Italiaanse burro e salvia).
- Smeer een laagje pesto over een varkenshaasje of een kipfilet voordat deze de oven in gaat, of gebruik het bij een saltimbocca.
- Geweldig over een traybake van pompoenparten, zoete aardappel en kastanjes uit de oven.
- Roer een flinke lepel door een warme stoof van cannellinibonen met wat tomaat.

SICILIAANSE PESTO



Waar de bekende groene pesto thuishoort in het noordelijke Genua, reist deze variant af naar het zonnige zuiden van Italië. Siciliaanse pesto is een prachtige, romige kruising tussen rode en witte pesto. Het geheim zit in de combinatie van sappige, rijpe tomaten en een gulle schep zachte ricotta. Dit duo zorgt voor een waanzinnig fluweelzachte structuur en een milde, licht zoete smaak. Geroosterde amandelen – een absoluut basisproduct op Sicilië – vervangen hier de pijnboompitten en geven een heerlijke nootachtige diepte. Een handje basilicum brengt net dat beetje frisse kruidigheid. Het is alsof je de Italiaanse zomer rechtstreeks in een potje vangt!

Bereidingstijd: 15 minuten
Portie: 250 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g rijpe tomaten (ontveld en zonder zaadlijsten, of rijpe cherrytomaatjes)
- 100 g ricotta
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas of Pecorino Romano (geraspt)
- 15 g verse basilicum (alleen de blaadjes)
- 1 teentje knoflook
- 50 ml extra vierge olijfolie
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten kruislings in, dompel ze kort in kokend water en trek het velletje eraf.
2. Verwijder de natte zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in grove stukken.
3. Gebruik je cherrytomaatjes?
4. Dan kun je ze met vel direct in de machine doen voor een iets rustiekere structuur.
5. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
6. Laat ze volledig afkoelen.
7. Doe de tomatenstukjes, de basilicumblaadjes, de afgekoelde amandelen, de geraspte kaas en het teentje knoflook in de blender.
8. Pulseer tot alles fijngehakt is.
9. Voeg de ricotta toe aan de machine.
10. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie erbij tot er een egale, dikke en prachtig zachtroze pesto ontstaat.
11. Breng het geheel op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Traditioneel wordt deze pesto op Sicilië geserveerd met busiate (een spiraalvormige pasta) of penne, omdat de romige saus hier perfect aan blijft kleven.
- Heerlijk op een warm getoast sneetje brood met een drupje extra olijfolie.
- Geweldig als saus over een gegrilde kipfilet of sappige kippendijen uit de oven.
- Een perfecte, zachte begeleider van gegrilde aubergine of courgette.

SINAASAPPEL BASILICUM PESTO



Als je dacht dat citroen de enige citrusvrucht was die een pesto kan transformeren, dan zal deze sinaasappel-basilicumpesto je aangenaam verrassen. Waar citroen zorgt voor een strakke, zinderende frisheid, brengt sinaasappel een zachtere, fruitige en subtiel zoete dimensie in het potje. De aromatische rasp en het sap van de sinaasappel smelten prachtig samen met het anijsachtige karakter van verse basilicum. Romige amandelen en zoute Parmezaanse kaas vangen de zoete tonen perfect op, waardoor een waanzinnig gebalanceerde, goudgroene saus ontstaat. De ultieme pesto om gerechten een elegante, zonnige en unieke twist te geven.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 160 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 1 bio sinaasappel (zowel de rasp als 2 el van het sap)
- 35 g verse basilicum (blaadjes en zachte steeltjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 65 ml extra vierge olijfolie
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Was de bio sinaasappel grondig onder de warme kraan.
2. Rasp de oranje schil er fijn af met een rasp (vermijd het bittere witte gedeelte daaronder).
3. Pers de sinaasappel daarna uit en zet het sap apart.
4. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin kleuren en lekker gaan ruiken.
5. Laat ze volledig afkoelen.
6. Doe de sinaasappelrasp, 2 el van het sinaasappelsap, de verse basilicum, de afgekoelde amandelen, de geraspte Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
7. Pulseer tot alles fijngehakt is.
8. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie erbij tot er een egale, smeuïge en glanzende pesto ontstaat.
9. Breng het geheel op smaak met een snufje zout en peper.
10. Proef goed; door het zoetje van de sinaasappel kan een extra snufje zout de smaken nog mooier ophalen.

LEKKER BIJ:

- Sinaasappel en eend zijn een wereldberoemde klassieker (canard à l'orange). Smeer een eendenborstfilet of sappige kippendijen in met deze pesto.
- Waanzinnig lekker als dressing over een frisse salade met flinterdun gesneden rauwe venkel, sinaasappelpartjes en romige burrata.
- Geef een stuk gebakken kabeljauw, heilbot of zalm een fruitige en chique finishing touch.
- Heerlijk door een koude pastasalade met gegrilde courgette, ricotta en knapperige nootjes.

SPINAZIE PESTO



Spinazie is niet alleen perfect voor salades of warme gerechten, het leent zich ook uitstekend voor een waanzinnig romige pesto. In tegenstelling tot kruiden-pesto's (zoals met basilicum of munt) is spinaziepesto veel milder en toegankelijker van smaak. De jonge, milde blaadjes geven de saus een zijdezachte structuur en een prachtige, diepgroene kleur die minder snel donker verkleurt. De geroosterde amandelen en Parmezaanse kaas zorgen voor een rijke, hartige body, terwijl een klein handje basilicum en een kneepje citroen de boel heerlijk opfrissen. Een gezonde allemansvriend en een slimme manier om ongemerkt een flinke portie extra groenten op tafel te zetten!

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g jonge spinazie (gewassen en goed drooggemaakt)
- 15 g verse basilicum (alleen de blaadjes, voor een klassieke touch)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 65 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
2. Laat ze daarna volledig afkoelen.
3. Doe de spinazie, de basilicumblaadjes, de afgekoelde amandelen, de geraspte Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
4. Pulseer tot alles fijngehakt is.
5. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, smeuïge en gladde pesto ontstaat.
6. Breng de pesto op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Roer de pesto door warme gnocchi, penne of spaghetti en top met wat gehalveerde cherrytomaatjes.
- Vervang mayonaise op je sandwich eens door deze pesto; heerlijk met kalkoenfilet, avocado en ei.
- Schep vlak voor het serveren een flinke lepel pesto in een kom romige courgette- of bloemkoolsoep voor een extra smaakdimensie.
- Geweldig als topping op een hartige havermoutpannenkoek of wafel met een beetje feta.

TOMAAT AMANDEL PESTO



In deze pesto maken zongedroogde tomaten plaats voor de pure, frisse smaak van sappige verse tomaten. Deze variant vindt zijn oorsprong in de Siciliaanse havenstad Trapani, waar zeelieden uit Genua ooit hun traditionele groene pesto introduceerden, waarna de eilandbewoners er hun eigen zonnige draai aan gaven. De combinatie van de licht zoete, vlezige tomaten met de zachte, romige amandelen zorgt voor een pesto met een waanzinnig frisse en rustieke structuur. Een handje basilicum brengt de vertrouwde Italiaanse kruidigheid, terwijl de Parmezaanse kaas het geheel afmaakt met een hartige diepte. Een heerlijk lichte, robijnrode pesto die de pure smaak van de mediterrane zomer op je bord tovert.

Bereidingstijd: 15 minuten
Portie: 200 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g rijpe tomaten (bijvoorbeeld trostomaten of grote cherrytomaatjes)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 20 g verse basilicum (alleen de blaadjes)
- 1 teentje knoflook
- 50 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten kruislings in, dompel ze kort in kokend water en trek het velletje eraf (ontvellen).
2. Snijd ze doormidden en knijp de natte zaadlijsten en het meeste vocht eruit, zodat de pesto niet te waterig wordt.
3. Snijd het vruchtvlees in grove stukken.
4. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker gaan ruiken.
5. Laat ze daarna volledig afkoelen.
6. Doe de stukken tomaat, de basilicumblaadjes, de afgekoelde amandelen, de geraspte Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
7. Pulseer tot een grove, rustieke massa.
8. Giet tijdens het draaien langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een dikke, smeuïge en lichtrode pesto ontstaat.
9. Breng het geheel op smaak met een snufje zout en peper.

LEKKER BIJ:

- Traditioneel serveer je deze pesto met een stevige, gedraaide pasta, getopt met nog wat extra grof gehakte amandelen.
- De ultieme topping voor knapperig geroosterd brood ingesmeerd met een beetje knoflook.
- Past door zijn frisse, fruitige karakter perfect bij stevige, mediterrane vissoorten.
- Heerlijk om als smaakvolle dressing door een lauwwarme zomercouscous te roeren.

WATERKERS PESTO



Waterkers is een absolute vitaminebom met een fantastisch culinair karakter. De donkergroene, ronde blaadjes groeien in stromend bronwater en hebben van nature een heerlijk scherpe, frisse en uitgesproken peperachtige smaak (vergelijkbaar met radijs of mosterdzaad). In deze pesto vormt de waterkers een levendige, krachtige basis die je smaakpapillen direct wakker schudt. Om de pittige kick prachtig op te vangen, kiezen we voor de vertrouwde zacht-zoete amandelen en een gulle hand zoute Parmezaanse kaas. Het resultaat is een zinderend frisse, diepgroene pesto met een ongekende diepte die elk eenvoudig gerecht direct een gastronomische lift geeft.

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 150 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g verse waterkers (blaadjes en de zachtere steeltjes, dikke stelen verwijderd)
- 45 g amandelen (blank of geroosterd)
- 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje zout en peper

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Was de waterkers grondig in koud water.
2. Verwijder de hele dikke, stugge stelen onderaan de bos.
3. Dep de blaadjes en fijne steeltjes heel goed droog met een schone theedoek of gebruik een slacentrifuge.
4. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker gaan ruiken.
5. Laat ze daarna volledig afkoelen.
6. Doe de droge waterkers, de afgekoelde amandelen, de geraspte Parmezaanse kaas en het teentje knoflook in de blender.
7. Pulseer tot alles fijngehakt is.
8. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, smeuïge en heldergroene pesto ontstaat.
9. Breng het geheel op smaak met een snufje zout en peper.
10. **Proef even goed**; de waterkers heeft van zichzelf al een flinke peperige smaak, dus voeg eventueel extra peper naar eigen inzicht toe.

LEKKER BIJ:

- Gebruik de pesto als moderne dressing over dungesneden rundvlees of gerookte eendenborst.
- De perfecte, pittige tegenhanger bij rijkere vissoorten zoals gebakken zalm, makreel of gegrilde forel.
- Schep een flinke lepel pesto door een salade van gekookte krieltjes in de schil met wat uitgebakken spekjes.
- Smeer een dun laagje op een getoaste brioche met roerei of een gepocheerd ei.

ZEEKRAAL PESTO



Zeekraal is een van de meest bijzondere groenten die je in de keuken kunt gebruiken. Deze kleine, felgroene stengeltjes groeien op de grens van land en zee, waardoor ze zich volzuigen met mineralen en zeewater. Rauw heeft zeekraal een waanzinnig knapperige beet en een intense, zilt-zoute smaak met een licht visachtige ondertoon. In deze pesto vervangt de zeekraal alle groene kruiden. De nootachtige, romige amandelen en een frisse kneep citroensap snijden prachtig door de ziltigheid heen en brengen de pesto perfect in balans. Omdat zeekraal van zichzelf al een zilte smaakbom is, laten we de Parmezaanse kaas in dit recept volledig achterwege. Een absolute traktatie uit de zee!

Bereidingstijd: 10 minuten
Portie: 175 ml

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g verse zeekraal
- 50 g amandelen (blank of geroosterd)
- 1 teentje knoflook
- 70 ml extra vierge olijfolie
- 1 el citroensap
- snufje peper (zout is niet nodig!)

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET:

1. Was de zeekraal grondig in koud water.
2. Controleer de stengeltjes even en snijd eventuele harde, houtachtige onderkantjes eraf.
3. Dep de zeekraal goed droog met een schone theedoek.
4. Rooster de amandelen kort in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en lekker ruiken.
5. Laat ze daarna volledig afkoelen.
6. Doe de gedroogde zeekraal, de afgekoelde amandelen en het teentje knoflook in de blender.
7. Pulseer tot een grove, rustieke massa.
8. **Tip:** maal de zeekraal niet té fijn, de pesto is het lekkerst met een beetje structuur.
9. Giet tijdens het draaien van de machine langzaam de olijfolie en het citroensap erbij tot er een egale, smeuïge pesto ontstaat.
10. Breng de pesto op smaak met snufje peper.
11. Voeg **absoluut geen zout** toe; de zeekraal geeft al meer dan genoeg ziltigheid af.

LEKKER BIJ:

- Heerlijk bij gebakken kabeljauw, zalm, scholfilet of als topping op gegrilde gamba's en coquilles.
- Roer de pesto door een verse linguine met stukjes gerookte zalm, zeevruchten of stukjes gebakken witvis.
- Smeer een dun laagje op een getoast stukje brood met een salade van Hollandse garnaaltjes of krab.
- Een fantastische, ziltige tegenhanger bij een romige gepofte aardappel met zure room.

Alle foto’s bij de recepten zijn gegenereerd door AI,
in een vijzel ziet het er iets rustieker uit dan in een besmeurde blender.