



Rucola Pesto

Doe alle ingrediënten in een foodprocessor of blender, voeg zout en peper naar smaak toe en pureer tot alles goed vermengd is.

Voor een vegan versie vervang je de kaas door 50 gram cashewnoten en 2 el gistvlokken.

In een afgesloten glazen pot blijft de pesto ongeveer een week goed in de koelkast. Je kunt het ook invriezen.

Dit heb je nodig

- 100 gram rucola
- 60 gram grana padano of Parmezaanse kaas
- 50 gram pijnboompitten
- 80 ml extra vierge olijfolie
- 2 el citroensap
- 1 teentje knoflook
- Zout en peper