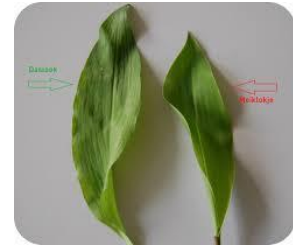


Zelf gemaakte pesto met kruiden uit onze tuin van Lets'Plant

Zo doet Martine het:

Graag hierbij mijn recept van de groene pesto : (zonder af te wegen/ alles van de tuin)

- een 15tal blaadjes daslook (blad + stengel)
- een 15 tal blaadjes van de paardebloem
- fluitenkruid
- 60 gr geroosterde pijnboompitten



daslook

Alles in de hakmolen samen met wat zwarte peper en een mengeling van Parmezaanse kaas en gruyèrekaas + wat olijfolie. Je bekomt dan een dikke pasta. Ik voeg nadien nog wat olijfolie toe zodat de saus wat vloeibaarder wordt. (nadien invriezen)



Paardenbloem

En ook Jeanine maakte pesto:

Ik plukte kleefkruid , blaadjes van de daslook , jonge paardenbloemenblaadjes en netels .

Hierbij kan je nog andere kruiden toevoegen .

Hoeveelheden en verhoudingen kies je zelf!

Geroosterde pijnboompitten , gemalen kaas naar keuze (vb Parmigiano) .

Wat peper en citroensap en vooral goede olijfolie.



kleefkruid

Alles cutteren of mixen .

Als de pesto te dik is meer olijfolie toevoegen .

Ik vries kleine porties in .

Smakelijk en zeker dit is gezond



Netel



fluitenkruid

Eind maart 2024