

# *Basilicum Pesto*

Ingrediënten	Tupperware producten
250 ml verse basilicum blaadjes (± 15 gr)	Turbo Chef
2 eetlepels pijnboompitjes	Flessenspatel
2 eetlepels parmezaanse kaas	
60 ml olijf olie	
1 gepeld knoflookteentje	
Zout & Peper	

## **BEREIDING :**

- Ⓜ Doe een deel van de basilicum blaadjes in de Turbo Chef. Trek 3 tot 4 keer en voeg nieuwe blaadjes toe. Schudt tussendoor zodat eventuele blaadjes die aan de zijkant plakken los kunnen komen
- Ⓜ Voeg de pijnboompitjes en het knoflookteentje toe en hak fijn
- Ⓜ Voeg de parmezaanse kaas toe en ga verder met fijn hakken
- Ⓜ Voeg de olijf olie toe en hak verder toe je een smeuijge massa hebt
- Ⓜ Voeg zout & peper naar smaak toe
- Ⓜ Haal het mesje uit de Turbo Chef en gebruik de Flessenspatel om de pesto over te doen in een serveerschaaltje

## **Tip:**

Heerlijk op een stukje stokbrood of door de pasta

In de koelkast is de verse pesto ongeveer een week houdbaar. U kunt de pesto ook invriezen, in dit geval is deze een paar maanden houdbaar

***Eet smakelijk!***

Tine Monserez  
tinetupperware@outlook.com