



## Verse pesto maken

**Er kan natuurlijk niets op tegen verse pesto! En eigenlijk valt het wel mee hoeveel moeite het is!**

## Wat heb je nodig?

Voor 2 personen  
200 gr tagliolini  
1/2 citroen  
olijfolie  
Peper  
Zeezout  
2 tenen knoflook  
bakje verse basilicum blaadjes  
20 gram pijnboompitjes  
25 gr parmezaanse kaas

## Hoe maak je het?

Rooster de pijnboompitjes in een droge koekepan  
Pluk de blaadjes van de basilicum en doe ze in een kom  
Pel en pers de knoflook en voeg toe aan de basilicum  
Doe de pijnboompitten in de kom  
Voeg het sap van een halve citroen en een flinke scheut olijfolie toe  
Pureer alles met een staafmixer of keukenmachine tot een smeùige massa  
Voeg nog een scheutje olijfolie toe en breng op smaak met zeezout en peper  
Nog even mixen en klaar is de pesto!