

Ingrediënten

40 gram gedroogde tomaten (niet op olie) 1 teentje knoflook 2 eetlepels pijnboompitten ½ dl olijfolie 2 eetlepels gehakte verse basilicum

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Ja



Pesto pomodoro (pesto van gedroogde tomaten)

Geen rode pesto in huis voor mijn Italiaanse-tomatensoep-met-mascarpone-en-pesto maar wel de ingrediënten. Deze pesto is echt veel lekkerder dan de gekochte. Gewoon eens proberen!

Hulpmiddelen

Staafmixer schone potjes

Vorbereiding

Week de tomaten plm. 30 minuten in heet water. Laat ze goed uitlekken en droog ze af. Pel en snipper de knoflook.

Bereidingswijze

Pureer de tomaten, knoflook en pijnboompitten met de staafmixer of de keukenmachine. Voeg scheutje voor scheutje olie erbij zodat een smeuge smeerbare pesto ontstaat. Roer de basilicum erdoor en eventueel wat kappertjes.

Serveertips

De pesto in plm. Een week houdbaar in de koelkast.