

## Ingrediënten voor 1 personen

- 100 gram daslook - 200-250 ml  
olijfolie - 50 gram geroosterde  
cashewnoten (walnoten, amandelen  
of pijnboompitten) - 50 gram  
Parmezaanse kaas (of oude kaas) -  
peper en zout naar smaak -  
optioneel: een teentje knoflook

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Goedkoop en snel  
**Soort\_gerecht:** Saus/dressing  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Daslookpesto

Het daslookseizoen is aangebroken en in sommige bossen ligt een groen tapijt van daslook. Het geurt ook heerlijk als je er wandelt en ik kon het dan ook niet laten om er een voorraadje van mee te nemen. Zo kon ik eindelijk deze pesto maken die al heel lang op mijn verlanglijstje stond. Let wel goed op als je daslook plukt want de bladeren lijken sprekend op die van lelietjes-van-dalen en die zijn juist weer hartstikke giftig. N.B.: Daslook was tot 2017 nog beschermd in Nederland, maar sinds het op steeds meer plaatsen in Nederland voorkomt heeft het die status niet meer.

## Bereidingswijze

- Doe de gewassen en gesneden daslookblaadjes in een blender of keukenmachine en voeg de geroosterde noten, kaas en olie toe. - Pureer alles tot een smeūige saus en breng die op smaak met peper en zout. - Doe alles in een grote pot (of meerdere kleine potjes) en bewaar het in de koelkast. - De pesto is ongeveer 3 weken, in de koelkast, houdbaar. - Als je (te)veel hebt kun je de pesto ook in goed afsluitbare doosjes invriezen.

