

## Ingrediënten voor 4 personen

Maak 40 gram basilicumblaadjes, 2 gepelde knoflookteentjes, 40 gr. pijnboompitten, 60 gr. grof geraspte parmezaanse kaas, 40 gr. grof geraspte pecorino romano (italiaanse schapenkaas) en 3 eetlepels goede olijfolie fijn in een foodprocessor (of gebruik een staafmixer) Voeg terwijl de machine draait nog 5-6 eetlepels olijfolie toe. Schakel de machine uit zodra u een vrij dikke homogene saus hebt verkregen. Op smaak brengen met zout en peper

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Italiaans

**Soort\_gerecht:** Saus/dressing

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Groene Pesto Met Schapenkaas

Een heel erg lekker pesto-recept, voor door de pasta of als smaakmaker in een verse tomatensoep.