



Voedselbos te Glimmen

Voedsel, natuur en inspiratie aan de Drentsche Aa

RECEPT LENTE-PESTO UIT HET VOEDSELBOS

***Pesto** is een Italiaanse saus, oorspronkelijk gemaakt door (Ligurische) olijfolie, basilicumblaadjes (uit Pra, een wijk in Genua), knoflook (uit Vessalico), zeezout, pecorino en/of Parmezaanse kaas, en pijnboompitten fijn te malen. De ingrediënten werden in een vijzel tezamen fijngewreven.*

Ingrediënten lente pesto:

- 2 flinke handen gewassen lente groen, zoals daslook, speenkruid en zevenblad;
- brandnetelzaad (optioneel);
- 1 kopje zonnebloempitten (of pijnboompitten)
- 1 kopje olijfolie (evt. biologische);
- Zeezout (evt. met gemalen sparrennaalden);
- 1 kopje zongedroogde tomaten (of pecorino/parmezaanse kaas);
- Citroensap naar smaak
- Knoflook naar smaak (als je daslook gebruikt is knoflook niet nodig)

Bereiding:

Snijd de zongedroogde tomaten even in vieren en doe dat met de rest van de ingrediënten in een kom en pureer dit met de staafmixer. Je kunt ook de groene blaadjes even fijnknippen en die er op het laatst doorheen scheppen, dat geeft de pesto iets meer bite.

Foto: Daslook links en speenkruid rechts

