

Recept

Paardenbloem Pesto

- 125 g pijnboompitten
- 3 fijngesneden knoflooktenen
- 500 g verse paardenbloem bladeren
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel citroenschil rasp
- 125 ml extra-vierge olijfolie
- 1/2 theelepel zout
- 1 theelepel kurkuma
- 1/2 theelepel verse peper
- 75 g vers geraspte parmezaanse kaas



'Prettig in de mond'

Maal de pijnboompitten fijn met een vijzel.

Was de verse paardenbloem bladeren en hak ze in zo fijn mogelijke stukjes.

Snij de knoflooktenen fijn of gebruik een knoflookpers en rasp de citroenschil.

Voeg alle ingrediënten samen en gebruik de vijzel om het geheel zo fijn mogelijke te maken.

Gekoeld bewaard 3 dagen houdbaar.