

## Recept voor een pittige pesto van radijsblad

### Ingrediënten

- vers groen van ongeveer 10-12 radijsjes
- 100 ml olijfolie
- 2 el zonnebloempitten
- 2 el geraspte parmezaanse kaas
- 2 teentjes knoflook
- zout
- blender of hoge beker met staafmixer



---

### Bereiding

1. Was de verse radijsbladeren en verwijder eventuele verwelkte delen. Hak de bladeren grof en doe deze in een hoge beker of de blenderkan.
2. Rooster intussen de zonnebloempitten lichtjes in een pan en laat ze afkoelen.
3. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas samen met de olie, zonnebloempitten en knoflook toe aan het radijsgroen.
4. Mix alles met de blender of met de staafmixer tot een romige massa. Als de pesto nog te stevig is, voeg dan een beetje olijfolie toe. Als het te vloeibaar is, rasp er dan nog een beetje Parmezaanse kaas door.
5. Eventueel zout naar smaak toevoegen.