

Recept voor hazelnootpesto

Ingrediënten

voor een klein potje

- 100 g gehakte hazelnoten
- ½ bosje platte peterselie
- 1 teentje knoflook
- ½ tl zout
- ½ tl peper
- 70-100 ml koolzaadolie



Bereiding

1. Rooster de hazelnoten zonder vet licht aan in een pan.
2. Pel de knoflook en snijd deze grof in stukjes
3. Hak de peterselieblaadjes samen met de noten, knoflook, zout en peper fijn in een blender of hakmolen.
4. Roer de olie door het mengsel en breng de pesto op smaak.

Tips

- Voor een intensere smaak kun je ook twee teentjes knoflook aan de pesto toevoegen.
- Een beetje Parmezaanse kaas in de hazelnootpesto smaakt ook heel goed.
- Met een beetje geraspte citroenschil krijgt de pesto een frisse, zure smaak.
- Als je wilt, dan kun je de koolzaadolie vervangen door olijfolie. Deze heeft van zichzelf een sterkere smaak.