

Invitato culinario della settimana



Pasta Pestzooi

Ingrediënten 4 personen

300 gram spaghetti, 1 bosje basilicum, 20 gram geroosterde pijnboompitten, 2 tenen knoflook, 40 gram Parmigiano Reggiano, 1 dl Griekse olijfolie, P&Z en Parmigiano om te raspen boven de spaghetti

Bereiding

Doe de basilicum, de pijnboompitten, de knoflook, de Parmezaan, P&Z en de olie in een mengbeker en verwerk tot een mooie pesto met de staafmixer. Kook de spaghetti en vermeng met de pesto. Houd altijd een pollepel kookvocht van de pasta achter de hand om het pastagerecht smeug te houden. Rasp of schaaf er de kaas over. Pesto die over is kunt u lang bewaren in de koelkast in een afgesloten potje.