



Pesto Olandesi

Pesto

Het woord 'pesto' betekent: gestampt. Pesto maken is dan ook het stampen of vijzelen van een mengsel van kruiden, olijfolie, kaas en noten. De bekendste pesto is die uit Genua; dat is de pesto die je overal ter wereld geserveerd krijgt. Het maken van pesto is iets waar Italianen prat op gaan, maar ook hier in Nederland hebben we fantastische producten, waar we een zeer gevaarlijk lekkere pesto van kunnen maken: de pesto Olandesi!

Pesto Olandesi

Ingrediënten:

50 gram jong zevenblad, zonder de steeltjes
15 gram jong daslookblad
15 gram watermuntblad
4 dikke daslookwortels; trek wat grotere daslook uit de grond en gebruik daar de wortels van
1 eetlepel geroosterde beukennotjes
60 gram bejaarde boerenkaas
distelolie
een klein beetje rasp van citroenschil
peper en zout

Werkwijze:

- Rooster de beukennotjes even in een hete pan; er komt vanzelf wat olie los
- Druk met een vijzel de daslookwortel en de beukennotjes fijn
- Voeg de munt en het zevenblad toe
- Doe het jonge daslookblad erbij
- Rasp de kaas en vijzel die erdoor
- Voeg beetje bij beetje een paar scheuten distelolie toe tot de smaak naar wens is
- Rasp een beetje citroenschil en doe dit erdoor
- Breng op smaak met zout peper

De samenstelling kan naar eigen smaak aangepast worden door meer daslook en minder kaas te gebruiken. Ook kun je de beukennotjes vervangen door pijnboompitjes; hier wordt de pesto zachter van. Maar... dan is het ook geen pesto Olandesi meer.

Raketpesto

Ingrediënten:

100 gram wilde rucola
20 gram jonge bladzuring
20 gram blad van look zonder look
10 gram gedroogd eekhoortjesbrood
1 eetlepel geroosterde beukennoten of pijnboompitten
20 gram verbrokkelde geitenkaas
een scheut notenolie
citroensap naar smaak
zout en peper

Werkwijze:

- Week het eekhoortjesbrood in de notenolie
- Was alle wilde blaadjes zorgvuldig
- Vijzel eerst de noten en vervolgens het geweekte eekhoortjesbrood
- Vijzel dan alle andere ingrediënten door elkaar
- Breng op smaak met zout, peper en citroensap

Je kunt de rucola vervangen door bijvoorbeeld brandnetels; voeg dan wel een teentje knoflook toe.