

KRUISBLOEMIGE PESTO MET PISTACHE

VERANDER JE VOEDING, VERANDER JE LEVEN.

ZO MAAK JE HET

Voeg alle ingrediënten toe een keukenmachine.
Laat draaien tot een grove pesto.
Lekker bij witvis, bloemkool, tomaat en olijven.
Of verdun de pesto met een beetje water tot een dressing bij je salade. Je kunt er ook rauwkost in dippen of als vulling gebruiken in een halve avocado.

DIT HEB JE NODIG

- 40 gram pistachenoten (gedopt)
- 25 gram waterkers
- 50 gram rucola
- 1 el vers citroensap
- 2 el edelgistvlokken (of Parmezaan)
- 100 ml extra vierge olijfolie
- Klein teentje knoflook
- Snufje zeezout
- Optioneel: paar blaadjes munt

