

RODE PESTO



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 PORTIE

- blaadjes van 1 bosje basilicum - 50 gram geraspte parmezaanse kaas - 100 takjes rozemarijn (alleen naaldjes) - 2 takjes rozemarijn (alleen naaldjes) - 2 teentjes knoflook - 30 gram pijnboompitten - 200 gram gedroogde tomaat - 1 sjalot

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Pel de teentjes knoflook.
2. Snijd de gedroogde tomaat in stukjes, pel de sjalot en snijd deze doormidden. Doe de alle ingrediënten (behalve de olie) in de mini-kom en mix in ongeveer 1 minuut met het FOODPROCESSOR-programma tot een smeuvige saus. Voeg, terwijl het mes draait, de olie via de invoerbuis toe.

Cook Expert ■