



Overige

Pesto van geroosterde bloemkool en citrusfruit

Voor 4 personen.

Ingrediënten

450 gram bloemkool
80 milliliters olijfolie
1 lookteentje
70 gram pijnboompitten (geroosterd)
50 gram parmezaanse kaas
1 citroen (zeste en sap)
1 sinaasappel (zeste en sap)
olijfolie (om te bedruppelen)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C. Was en reinig de bloemkool, verdeel ze in zeer kleine roosjes en vermeng ze met 2 el olie en zout in een kom.

Beleg een bakplaat met bakpapier, verdeel de bloemkool erop en laat ze 15-20 minuten goudbruin roosteren in de oven. Neem de bloemkool er dan uit, laat afkoelen en leg enkele roosjes aan de kant.

Pel het knoflook, snijd het in blokjes en pureer het fijn in de mixer samen met de overige bloemkool, de pijnboompitten en de Parmezaanse kaas. Giet er geleidelijk zoveel sinaasappelsap en olie bij, totdat er een smeuijge pesto ontstaat. Breng de pesto op smaak met zout, peper en citroensap.

Schep de pesto in een diep bord en leg de overige bloemkoolroosjes in het midden als garnering. Bestrooi met de citroen- en sinaasappelzeste, druppel er wat olijfolie overheen en serveer.

