



Hoofdgerechten

Spaghetti met homemade pesto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram spaghetti
1 lookteentje (fijngehakt)
60 gram basilicum
50 gram rucola
50 gram pijnboompitten
100 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 theelepel citroensap
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Maak ondertussen de pesto. Doe de rucola, look, citroensap, kaas, pijnboompitten en 50 g basilicum in een blender. Mix en giet er zo veel olijfolie bij tot je een smeùige pasta krijgt.

Breng op smaak met peper en zout. Giet de pasta af en meng er de pesto onder. Verdeel over de borden en garneer met de resterende basilicum.

