



Bijgerechten

Pesto met waterkers en ricotta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram parmezaanse kaas (geraspt)
120 gram pijnboompitten
1 bosje waterkers
1 eetlepel olijfolie
250 gram ricotta
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de Parmezaan, de pijnboompitten, de waterkersblaadjes en de olijfolie in een blender. Fijn mixen en er dan de ricotta met de hand onder mengen. Op smaak brengen met peper en zout.

Tip: Deze pesto is heel lekker met spaghetti. Maar je kunt hem ook gewoon serveren op geroosterde stukjes stokbrood.

