



Hapjes
Overige

Pesto van doperwtjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

70 gram pijnboompitten (geroosterd)
1 handvol erwtjes (diepvries)
150 milliliters maïsolie
50 gram munt (verse)
80 gram feta
1 lookteentje

Bereidingswijze

Blancheer de erwten gedurende 5 minuten in kokend water, giet af en spoel onder ijskoud lopend water.

Doe de erwten met munt, look en pijnboompitten in een keukenrobot en laat blenden.

Voeg al blendend de feta toe.

Giet tot slot geleidelijk aan de maïsolie bij het geheel terwijl de keukenrobot blijft draaien.

Doe de pesto in een afsluitbare steriele pot en zet in de koelkast.

Tip:

Roer deze pesto onder warme krielpatatjes en je zal blijven smullen!

Keukenbenodigdheden

Blender

