



Bijgerechten

Overige

Pesto van koriander

Voor 4 personen.

Ingrediënten

80 gram geitenkaas (harde, geraspt)

60 gram koriander (verse)

150 milliliters sesamolie

60 gram pindanoten

1 lookteentje

Bereidingswijze

Doe de koriander met look en pindanoten in een keukenrobot en laat blenden.

Voeg al blendend de geitenkaas toe.

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

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

Keukenbenodigdheden

Blender

