**Daslookpesto**

daslook

pijnboompitjes

**olijfolie**

**parmesan**

**knoflook**

**grof zeezout**

Verwijder de steeltjes van een handvol daslookblaadjes. Verbrokkel een stuk Parmezaan. Rooster een paar eetlepels pijnboompitjes en vermaal ze in een vijzel. Plet een vijftal gepelde teentjes knoflook in de knoflookpers.

Meng het knoflook met een flinke scheut olijfolie en meng goed. Plet het daslook met de brokjes kaas in de vijzel. Giet er met kleine scheutjes de knoflook-olijfolie aan toe. Zorg er wel voor dat de pesto niet te vloeibaar wordt. Plet verder en voeg nu de pitjes toe. Meng alles goed om met wat grof zeezout.

Je kan pesto ook maken met een blender of staafmixer, maar dan is het eindresultaat vaak te papperig. De smaak kan je aanpassen door meer of minder knoflook te gebruiken.