**Lamsoorpesto**

knoflook
zeezout
basilicum

**pijnboompitjes**
**olijfolie**
**Parmezaan**
**lamsoor**
**boter**

Maak eerst een klassieke pesto genovese. Stamp een paar gepelde knoflookteentjes fijn in een vijzel. Voeg een snuifje grof zeezout toe en dan basilicumblaadjes. Stamp deze ook fijn met een draaiende beweging van de vijzel.

Rooster pijnboompitjes in een droge pan. Giet ze bij de andere ingrediënten. Doe er nog een scheutje olijfolie bij, dan parmezaanschaafsel en vijzel verder tot je een mooie structuur krijgt.

Je kan deze bereiding ook maken in een cutter of met een staafmixer, maar dan wordt het eindresultaat vaak te papperig. Een beetje zoals de meeste industrieel gemaakte pesto’s die eruitzien als een groene brij.

Nu de upgrade naar lamsoorpesto. Was de lamsoor grondig en haal er de steeltjes af. Snipper de blaadjes in reepjes en roerbak ze gaar in wat boter. Meng de pesto genovese met de gebakken lamsoorreepjes.

Lamsoor is een zeegroente en deze variant is bedoeld voor gebruik bij visgerechten.

In de meeste recepten wordt pesto koud gebruikt. Maar opgewarmd past het ook perfect in bepaalde bereidingen, zoals in deze [**linguine met koningsgarnalen, saffraansaus en lamsoorpesto**](https://www.creatief-koken.be/eigentijds2/6261.htm).