**Pesto genovese**

pijnboompitjes
verse basilicum
knoflook

**parmezaan**
**pecorino**
**zeezout**
**olijfolie**

Stamp een paar gepelde knoflookteentjes fijn in een vijzel. Voeg een snuifje grof zeezout toe en dan de basilicumblaadjes.

Stamp deze ook fijn met een draaiende beweging van de vijzel. Voeg pijnboompitjes toe, die vooraf geroosterd zijn in een droge pan.

Doe er een scheutje olijfolie bij, dan brokjes Parmezaan en pecorino en vijzel verder tot je een mooie structuur krijgt.

Je kan de bereiding ook maken in een cutter of met een staafmixer, maar dan wordt het eindresultaat vaak te papperig.

Behalve in uitzonderlijke gevallen zoals in onze **gegratineerde bloemkool met pestoroom**, wordt de pesto niet opgewarmd, maar koud gemengd met bijvoorbeeld pasta.