**Pasta pesto**

parmezaan  
pijnboompitten  
[pasta](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) naar keuze

knoflook  
basilicum  
olijfolie  
peper  
grof zeezout

Laat pijnboompitjes kleuren in een droge pan en stamp met alle andere ingrediënten voor de pesto tot een pasta in de vijzel.

Meng deze [**pesto**](https://www.creatief-koken.be/basis/4141.htm) onder de gekookte [**pasta**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm). Dien op met geschaafde parmezaan.