

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Verse pesto van basilicum

Saus

5 minuten

- 25 gram verse basilicum
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 2 volle eetlepels pijnboompitten
- 25 gram Parmezaanse kaas, versgeraspt
- 5-6 eetlepels olijfolie
- Peper

Doe de basilicum met steeltjes en de knoflook, pijnboompitten en Parmezaanse kaas in de blender en voeg 2 eetlepels olijfolie en wat versgemalen peper toe.

Of gebruik een hoge kom en een staafmixer.

Pureer alles tot een rulle saus. Voeg geleidelijk meer olijfolie toe tot het een smeuiġe saus wordt.

Serveer met zelfgemaakte pasta.

Fresh pesto of basil

Sauce

5 minutes

- 25 grams of fresh basil
- 1 clove of garlic, chopped finely
- 2 full tbsp of pine nuts
- 25 grams of Parmesan cheese, freshly grated
- 5-6 tbsp of olive oil
- Pepper

Put the basil with the stalks and the garlic, pine nuts and Parmesan cheese in the blender and add 2 tablespoons of olive oil and some freshly grinded pepper to it.

Or use a tall bowl and an immersion blender.

Puree everything till a loose sauce. Add gradually more olive oil till it becomes a smoothly sauce.

Serve with homemade pasta.

Pesto fresco con albahaca

Salsa

5 minutos

- 25 gramos de albahaca fresco
- 1 diente de ajo, picado
- 2 cucharadas lleno de piñones
- 25 gramos del queso parmesano, rallado fresco
- 5-6 cucharadas del aceite de oliva
- Pimienta

Hace la albahaca con peciolos y el ajo, piñones y queso parmesano en un licuadora y añade 2 cucharadas del aceite de oliva y algo pimienta molido fresco.

O usa un cuenco alto y una batidora de pie.

Tritura todo hasta una salsa suelta. Añade gradual más aceite de oliva hasta una salsa cremoso.

Sirve con pasta hecho misma.