

Pittige raapstelen pesto



INGREDIENTEN voor een middelgroot potje.

100 gr raapstelen

3 tenen knoflook

Ongeveer 0,75 ml olijfolie extra vierge

75 gr walnoten

Zout en peper

BEREIDING:

Was de raapstelen en sla ze droog.
Snijd de raapstelen tot aan de wortel fijn.

Hak de walnoten fijn.

Pers de teentjes knoflook.

Doe de raapstelen, walnoten, geperste knoflook en de helft van de olijfolie in een de keukenmachine* en mix tot er een samenhangende massa ontstaat. Voeg daarna de overgebleven olijfolie scheutje bij scheutje toe tot de pesto zo stevig is zoals jij dat wilt**

Voeg op het laatst voor de smaak nog een snufje zout en peper naar smaak toe.

Doe de inhoud in een glazenpotje en bewaar de pesto in de koelkast.

Deze raapstelen pesto is lekker in een salade of pasta, bij vis of kip en leent zich bijzonder goed als dip bij groentestengels.

*Ik maakte de raapstelen pesto met de keukenmachine maar het kan natuurlijk ook goed met een blender of staafmixer.

**maak de pesto niet te dun je kunt altijd later nog olijfolie toevoegen.
De pesto blijft in de koelkast wel enige dagen goed.