**Groene Pesto van Basilicum (Ronald)**

**BENODIGHEDEN :**

 60 blaadjes basilicum.

 2 teentjes knoflook.

 25 g pijnboom pitten.

 25 g gemalen parmesello of andere Italiaanse kaas.

 1 dl olijf olie.

 Zwarte peper.

Doe alle ingrediënten uitgezonderd de olijfolie in een mengkom.

Maal de kaas apart over een rasp.

Maal alles fijn in een cutter en schenk er intussen, in een straaltje de olijf olie bij, stop met olie bijvoegen wanneer je pesto de gewenste consistentie heeft (niet te stijf niet te lopend)

Kruid alles met zwarte peper.

In een afgesloten potje in de koeling blijft de pesto weken goed en kan ook in kleine porties ingevroren worden.

De gemaakte hoeveelheid met bovenvermelde ingrediënten bedraagt ongeveer 200 g.

Als je rond je potje aluminium keukenfolie doet kan er geen licht aan de pesto en blijft hij langer groen.

Om de pesto wat langer te kunnen bewaren kan je een klein laagje olijfolie op de pesto gieten zodat er geen lucht aan kan.