

Rucolapesto

Bewaren

- Rucola blijft het langst goed in een vochtige theedoek of vochtige katoenen zakje of in een afgesloten plastic zak.

Ingrediënten

- Rucola
- Italiaanse harde kaas
- Geroosterde amandelen of andere noten /pitten
- Knoflook
- Citroen, schil en sap
- Olijfolie

Bereiding

Rasp de kaas, pers de knoflook uit en rasp de helft van de citroenschil.

Maal de rucola met de noten, de olie en de knoflook en citroenschil in de keukenmachine tot de gewenste textuur. Begin met weinig olie en voeg als alles gemalen is meer toe, als dat nodig is. Voeg de kaas toe en laat de machine kort draaien.