

# "ZEER VEGETARISCHE" PESTO



*Om een geweldige pesto te maken, heb je een aantal basis-ingredienten nodig; de meeste zijn al in je keuken te vinden.*

*Je kunt de smaak veranderen en voedselverspilling verminderen door verschillende overgebleven kruiden-, noten- en kaasvariëteiten op te nemen. Zolang je dezelfde algemene verhoudingen volgt, zal het eindresultaat heerlijk zijn!*

## **INGREDIËNTEN**

4 kopjes gekookte overgebleven groenten (spruitjes, asperges, enz.)

4 el olie

1 oz noten of zaden (walnoten, pijnboompitten, zonnebloempitten)

2 per teentje knoflook

1/2 kop geraspte harde kaas (Parmezaanse kaas, Pecorino Romano)

Zout en peper naar smaak

## **METHODE**

1. Voeg in een keukenmachine alle ingrediënten toe, behalve de olie en meng grondig.
2. Giet de olie langzaam in om de pesto bij elkaar te brengen.
3. Voeg zout, peper en maak op smaak.