



Thermomix Rode pesto

Ingrediënten

- 200 gr halfgedroogde tomaten in olie
- 50 gr Parmezaanse kaas
- 20 gr pijnboompitten
- 20 blaadjes basilicum
- Peper
- Zeezout
- Sap van halve citroen



Instructies

- voeg 270 gr lauw water toe aan de mengbeker
- Parmezaanse kaas en pijnboompitten toevoegen
- 10 seconden / snelheid 10
- halfgedroogde tomaten met olie, basilicum blaadjes toevoegen
- afkruiden met peper en zeezout
- deksel met maatbekertje op de beker plaatsen
- sap van een halve citroen op het deksel uitduwen, pitjes blijven op het deksel liggen en kan je gemakkelijk verwijderen
- 10 seconden, snelheid 6
- Schraap naar beneden en meng met een spatel
- Serveer is een schoteltje Lekker met ciabatta brood of grissini