

Pesto saus

Recept voor 45 personen

Begin eerst met het maken van de verse pesto!

Ingrediënten voor de pesto

2 bosje basilicum
100 gr kaas
80 gr pijnboompitten
2 teentje knoflook fijngesneden
6 eetlepels olijfolie
Zout en peper naar smaak.

Werkwijze pesto

- Snij de knoflook fijn.
- Pluk de blaadjes van de basilicum en snij de blaadjes fijn.
- Stamp de basilicum samen met de andere ingrediënten tot een gladde pasta.
- Voeg zout en peper naar smaak toe.

Ingrediënten voor de saus

verse pesto
4 st uien fijngesneden
2 ltr Kippen bouillon
4 dl room
4 eetlepel aardappelzetmeel gemengd met 4 eetlepel water
olie

Werkwijze pesto saus

- Snij de uien in kleine blokjes.
- Verhit de olie in een sauspan en bak de ui kort aan.
- Voeg dan de kippenbouillon en room toe en breng dit aan de kook.
- Zet dan het vuur lager voeg de pesto toe en laat de saus 10 minuten zachtjes doorkoken.
- Bind de saus dan af met het aardappelzetmeel mengsel.
- Voeg zout en peper naar smaak toe.