

Pesto saus

Begin eerst met het maken van de verse pesto!

Ingrediënten voor de pesto

- Bosje basilicum
- Kaas
- Pijnboompitten
- Knoflook
- Olijfolie
- Zout en peper

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
- Uien
- Kippenbouillon
- Room
- Aardappelzetmeel gemengd met water (1 op 1, dus 1 eetlepel aardappelzetmeel = 1 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.