BOERENKOOL PESTO MET KORIANDER

4 PERSONEN,

NODIG:

- 150 GRAM GESNEDEN BOERENKOOL,
- 15 GRAM VERSE KORIANDER,
- 4 EETLEPELS PARMEZAANSE KAAS, VERS GERASPT,
- 10 GRAM AMANDELEN,
- 10 GRAM WALNOTEN,
- 1 KLEINE BIO CITROEN,
- OLIJFOLIE OF WALNOOTOLIE,
- 1 FLINKE THEELEPEL GEROOKTE PAPRIKA POEDER,
- BEETJE WATER,
- PEPER,
- BLENDER,

BEREIDEN:

- KOOK DE BOERENKOOL GEDURENDE 10 MINUTEN IN WATER,
- EN RASP ONDERTUSSEN DE GELE SCHIL VAN EEN CITROEN
- EN PERS DIE DAN UIT,
- JE BOERENKOOL IS ONDERTUSSEN WEL GEKOOKT,
- AFGIETEN EN GIETWATER BEWAREN,
- EVEN SPOELEN MET KOUD WATER, ANDERS IS HET TE HEET,
- IN DE BLENDER,
- KORIANDER EN KNIPPEN EN ERBIJ,
- THEELEPEL GEROOKTE PARIKAPOEDER ERBIJ,
- DE HELFT VAN DE CITROENRASP ERBIJ,
- DE HELFT VAN DE CITROENSAP,
- AMANDEL EN WALNOOT ERBIJ,
- BEETJE AFGIETWATER ERBIJ (BEETJE = 3 THEELEPELS) ,
- PEPER ERBIJ,
- EN DE GERASPTE PARMEZAANSE KAAS,.....
- MALEN IN JE BLENDER, TOT HET ZACHTE MOES IS,
- TE DIK ?? BEETJE AFGIETWATER OF OLIJFOLIE ERDOOR,
- VERDER MALEN,
- OPDIENEN BIJ PASTA... MET PARMEZAANSE KAAS ENZ...
- JAMMMMMMMMMMMMMMMMMMMIE,..
- DIT IS ZOOO LEKKER !! EN IN 15 MINUTEN KLAAR ☺