



Waterkerspesto; heerlijk op een toastje of als pastasaus

voor pastasaus dubbele hoeveelheid maken voor 4 prs.

Het lekkerste is het als je de pesto 1 dag van tevoren maakt, dan "rijpt" de smaak en is hij minder bitter. Wanneer je de pesto gebruikt als pastasaus kan de pesto direct gebruikt worden. Een tip hierbij is in geval van pastasaus wat meer kaas toe te voegen.

Ingrediënten:

- 1 zakje (100gr) of 1 kleine bos waterkers
- 50 gr. geroosterde pijnboompitten
- 1 eetl. kappertjes
- 1 klein teentje knoflook
- 50 gram Parmazaan of een wat oudere kaas (wat meer bij pastasaus)
- 1 theel. citroensap
- 4 eetl. olijfolie
- evt. zout en peper

Bereiding:

1. Was de waterkers in koud water, centrifugeer het droog en hak blad + steel in stukjes
2. Doe dit in een hakmolen / blender / keukenmachine samen met de knoflook, pijnboompitten en kappertjes en kort fijnhakken
3. Waterkers en kaas toevoegen, weer even kort fijnhakken
4. Citroensap en olijfolie toevoegen terwijl de blender aanstaat
5. Evt. op smaak brengen met zout en peper

Variatietip:

* Bij gebruik als pastasaus kunnen de pijnboompitten evt. vervangen worden door cashew- of pistachenoten. Ook kan er nog wat grof gesneden waterkers door de hete pasta worden geschept vlak voor het opdienen.