

# Pesto van raapsteeltjes



## INGREDIËNTEN:

*2 bossen raapsteeltjes, 1 teentje knoflook,  
1 hand geraspte Parmezaanse kaas,  
1 hand walnoten, 1 citroen, zout, peper,  
flinke hoeveelheid olijfolie van goede kwaliteit*

## BEREIDING:

Raapsteeltjes wassen, in reepjes snijden en uit laten lekken.

Raapsteeltjes met uitgeperste knoflook, Parmezaanse kaas, walnoten, citroensap, peper, zout en flink olijfolie met de staafmixer pureren tot een gladde pesto ontstaat.

Eventueel nog op smaak brengen met zout, peper, olijfolie en citroensap.

De pesto tot gebruik in een schaal of potje doen met een laagje olijfolie.



Raapsteeltjespesto is lekker op een boterham of toastje, maar ook door gekookte of gebakken krieltjes!