

## Zevenbladpesto

Tijdens de cursus 'ecologisch moestuinieren' verraste Leny ons op toastjes met zevenbladpesto.

Zevenblad vind je in de vrije natuur. De plant bloeit met mooie witte schermes. In de tuin kan het een lastige klant zijn, omdat hij zich via uitlopers door de hele tuin kan verspreiden.

Maar heb je hem in je tuin, waarom dan niet de jonge toppen geplukt en er lekkere pesto van gemaakt?



### ***Ingrediënten***

- ★ 3 handenvol vers zevenblad, jong en lichtgroen
- ★ de rasp en sap van 1 citroen
- ★ 75 hazelnoten, kort geroosterd in een droge koekenpan of cashewnoten of pijnboompitten
- ★ 2 el parmezaanse kaas of pecorino (harde geitenkaas)
- ★ 1-2 tenen knoflook
- ★ zeezout & versgemalen zwarte peper
- ★ 150 ml olijfolie extra vergine

### ***Aan de slag***

- Was het zevenblad (eventueel even laten staan in baking soda) en slinger het droog in de slacentrifuge.
- Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en maal glad tot een mooie pesto.
- Voeg eventueel iets extra olie toe als de pesto volgens u te droog wordt. Breng op smaak met zout en peper.

In een goed afgesloten pot kunt u de pesto ongeveer 2-3 weken in de koelkast bewaren, gebruik steeds een schone lepel, zo blijft hij langer goed.

