




 Bereiden in:

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 120 ml extra vierge olijfolie
- 4 grote tomaten, door midden gesneden
- 20 g verse basilicumblaadjes
- 15 g verse spinazie
- 6 kleine teentjes knoflook, gepeld
- 1 theelepel zout, naar eigen smaak
- 145 g geblancheerde amandelen
- 1 snufje gemalen zwarte peper

## Voedingswaarde

- 

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

## Bereiding

Gebruik hiervoor een staafmixer of de blender.

- 1 Voeg de olijfolie, de helft van de tomaten, de basilicum, de verse spinazie, de knoflook, het zout, de amandelen en de zwarte peper in een kom. Hou de aangegeven volgorde aan.
- 2 Mix gedurende 10-15 seconden.
- 3 Voeg de rest van de tomaten toe en mix opnieuw. Doe dit net zolang tot er een mooie pesto ontstaat.

## Serveren

Lekker op een vers plak brood bij een kop soep, Minestrone-soep bijvoorbeeld. Ook heerlijk voor een vegetarische pasta.