

# Wortelloof pesto (4 porties.)



## Ingrediënten:

- 1 bos wortelloof (groen van een bos wortelen)
- 75 gr Parmezaanse kaas
- 4 grote el walnoten, of gepelde amandelen
- 1 teentje knoflook
- 3 tot 5 gr zout
- Naar smaak vers gemalen zwarte peper
- 150 ml olijfolie (meer toevoegen indien te dik)

## Materialen:

- Rasp
- Koekenpan
- Koksmes
- Hakmolen / keukenmachine

## Bereiding:

1. Verwijder het wortelloof van het bosje wortelen, spoel het onder koud water en dep het droog, snij de blaadjes van de stelen.
2. Rasp de Parmezaanse kaas en rooster de walnoten zonder vetstof totdat deze gaan geuren. Hak ze daarna grof met een mes.
3. Doe het wortelloof met de kaas, de walnoten, peper en zout in de keukenmachine en voeg de grof gehakte knoflook toe. Giet dan de olijfolie erbij en hak alles fijn. Kruid eventueel af met nog wat extra zout en of peper.