Spaghetti met eigengemaakte tomatenpesto

recept voor 4 personen.

Ingrediënten

* 1/2 cup gepelde walnoten (= 68 gram)
* 1/2 cup blanke amandelen (= 68 gram)
* 4 trostomaten
* 3 teentjes knoflook
* 1/2 pecorino kaas/ 1/2 parmezaanse kaas
* Handvol verse basilicum
* 1/2 cup olijfolie (= 120 ml)
* 1 eetlepel tomatenpuree
* Peper en zout

Benodigdheden

* Foodprocessor/ hakker/keukenmachine
* Pan
* Lepel
* Vergiet
* Mes
* Plank
* Kom
* Soeplepel
* 1/2 Cup maatbeker indien van toepassing

Bereidingswijze

1. Zet pan op het vuur met water en breng aan de kook.
2. Zet een kruisje op de achterkant van de tomaten.
3. Blancheer de tomaten ongeveer 15-20 seconden en leg ze in een kom met koud water.
4. Ontvel de tomaten, snij ze doormidden en verwijder de zaadjes.
5. Indien je geen blanke amandelen hebt, dan blancheer de amandelen met vel in kokend water voor ongeveer 1 a 2 minuten.
6. Giet de amandelen af en spoel ze af met koud water.
7. Verwijder de velletjes met je vingers.
8. Pureer de walnoten en amandelen samen in de foodprocessor.
9. Voeg knoflook, basilicum en peper & zout toe aan het mengsel in de foodprocessor en pureer.
10. Rasp de kaas fijn.
11. Voeg de kaas en tomaten toe aan het mengsel in de foodprocessor en pureer.
12. Voeg de olijfolie en tomatenpuree toe aan het mengsel in de foodprocessor en pureer.
13. Kook 500 gram Spaghetti voor deze hoeveelheid pesto.
14. Voeg 1 soeplepel pastavocht toe aan het mengsel in de foodprocessor en pureer.
15. Giet de pasta af en voeg de pesto toe aan de pasta in de pan.
16. Mix de pesto door de Spaghetti heen en serveer met stukjes verse basilicum.

Tips:

Je kunt ook amandelschaafsel gebruiken ipv hele amandelen.
Je kunt de pecorinokaas vervangen door parmezaanse kaas. Indien er geen stuk te verkrijgen is dan kan schaafsel of al geraspte parmezaanse kaas ook. Let op: gebruik hiervoor niet de pizza-variant.

Bewaartips:
Indien je maar de helft van de pesto nodig hebt, dan kun je de rest bewaren in de vriezer. Doe dit dan wel zonder de pasta aangezien die anders te zacht wordt bij het volgende gebruik.