

# RECEPT HEKSENPESTO

*Bestaande uit diverse heksenkruiden*



*Dit recept is onderdeel van de tentoonstelling "Natuur Culinair".*

*Deze is tot 2 september te bezichtigen.*

## *Benodigdheden:*

Blender, snijplank, scherp mes, pannenlikker, schaar, vergiet en een goed schoon afsluitbaar glazen potje.

## *Ingrediënten:*

Nagelkruid\*, onzelvevrouwebedstro\*, zevenblad\*, brandnetel\*, paardenbloemblad\*, look zonder look\*, walnoten, knoflook, geraspte oude kaas, zonnebloemolie, veldzuring, peper en zeezout.

## *Recept:*

Gebruik voor dit recept geen bloemen, alleen **jong** en **groen** blad en was ze voor gebruik. Deel alle planten met een sterretje \* (zie ingrediënten) in ongeveer gelijke hoeveelheden. Doe dit in de blender en laat de blender pulserend draaien. Voeg een paar walnoten en een beetje knoflook toe. Om het smeug te houden kun je een beetje olie toevoegen. Op het laatst met wat veldzuring, geraspte kaas, peper en zout op smaak brengen.

Vul het glazen potje en giet boven op de Pesto een beetje olie om de pesto luchtdicht af te sluiten. In de koelkast en met de deksel erop is de pesto 1 maand houdbaar.

## *Gebruik:*

- Pesto over **visfilet** bestrijken, bestrooien met paneermeel en op 180 C° in de oven garen.
- Pesto op **broodje Hollandse kaas**.
- Pesto op **toastje**.
- Pasta met tomaten/ pesto als **sous**.

*Jaap Tak*