

# ITALIAANSE PESTO ALLA TRAPANESE

## Italiaans recept



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 1 kom

- 1 bosje basilicumtakjes (50 blaadjes) - 50 ml extra vierge olijfolie - ½ koffielepel cayennepeper - 1 teentje knoflook - 150 g gepelde langwerpige tomaten - Zout

---

1. Plaats de transparante kom.
2. Was de basilicumtakjes, verwijder de blaadjes en droog deze zorgvuldig af. Leg alle ingrediënten in de minikom en mix deze 1 minuut fijn met het FOODPROCESSOR-programma .
3. Voeg, terwijl het toestel in werking is, de olie in een dun straaltje via de invoerbuis toe. Breng op smaak naar wens.

Cook Expert ■