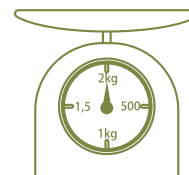


POWER PESTO



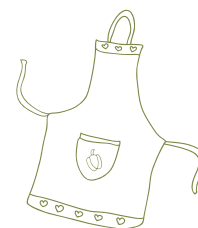
**DOE DE
LENTE!**

POWER PESTO



WAT HEB IK NODIG?

- 150 g spinazie of radijsloof
- 2 handjes peterselie of rucola
- 1 handvol pompoenpitten (\pm 50 g)
- Eventueel: 1 klein teentje knoflook
- 1 eetlepel honing
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper
- 1 koffielepel Provençaalse kruiden
- Een mixer



BEREIDING

1. Was de blaadjes en snijd ze fijn.
2. Mix alle ingrediënten samen.

SUGGESTIES:



- VARIËER DE GROENTEN NAARGELANG DE SEIZOENEN: GEBRUIK BLADEREN VAN BOERENKOOL IN DE WINTER EN MIX IN DE ZOMER ZONGEDROOGDE TOMATEN, NOOTJES, OLIJFOLIE EN EEN BEETJE WATER VOOR EEN HEERLIJK RODE PESTO.
- LEKKER OP TOAST OF ALS SAUS VOOR PASTA.

