COURGETTI MET ROMIGE BASILICUM-AVOCADOPESTO

INGREDIËNTEN

De courgetti

- 1 gele courgette
- 1 groene courgette

De pesto

- 1 grote handvol verse basilicumblaadjes
- 1 ½ rijpe avocado
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 3 el citroensap
- 4-6 el extra vierige olijfolie
- ¼ kop pijnboompitten
- 1 snufje versgemalen zwarte peper
- 1 snufje zeezout
- Enkele eetlepels voedingsgist (optioneel

BEREIDING

1. Was de courgettes en maak lange slierten met een spirelli of spiraalsnijder. Gebruik het deel met de zaadjes niet, want dat is nogal bitter. Mix de slierten voorzichtig door elkaar met je handen.
2. Doe alle ingrediënten voor de pesto (behalve de olijfolie) in een goede blender en mix tot je een romig geheel krijgt. Doe de pesto in een kom. Voeg nu geleidelijk de olijfolie toe terwijl je blijft roeren in een kom.
3. Proef en voeg eventueel wat meer peper en/of zout toe.
4. Meng nu de pesto voorzichtig met de courgetti en serveer eventueel met verse basilicumblaadjes.

Eet smakelijk!

TIP

- Ook lekker met trostomaatjes in de oven!