



Bergerhof
Boerderijwinkel

Boerenkool pesto

Echt waar? Ja, echt waar. Met boerenkool maak je in de winter een overheerlijke pesto. Superlekker met fussili pasta. Met gehakt, zongedroogde tomaten en/of uitgebakken spekjes wordt het nog lekkerder.

Hoofdgerecht



4 personen



Bereiden: 15 minuten

Ingrediënten

500 gram boerenkool
een flinke scheut olijfolie
50 gram geraspte
boerenkaas
1 teentje knoflook
400 gram fussili

optioneel:
rundergehakt
zongedroogde tomaten
uitgebakken spekjes

Werkwijze

1. Kook de fussili en giet af.
2. Bak indien gewenst het gehakt en/of de spekjes.
3. Kook intussen de boerenkool beetgaar. Giet het kookvocht af, bewaar er één kopje van.
4. Meng in de keukenmachine de boerenkool, olijfolie, knoflook en de geraspte kaas tot alles smeug is. Als het te droog is, voeg dan wat kookvocht toe.
5. Meng de pesto met de fussili. Voeg naar keuze de spekjes, gehakt en zongedroogde tomaatjes toe.
6. Dien meteen op.
7. Eet smakelijk!