

Ingrediënten

- 1 bosje basilicum
- 50 gram Parmezaanse kaas, geraspt
- 100 ml. olijfolie
- 2 teentjes knoflook (fijn gesneden)

Bereiden is simpel, snijd een deel van de basilicum fijn en mix (liefst met een kleine garde) met de Parmezaanse kaas, knoflook en olijfolie tot een mooie gladde saus ontstaat.

Soms krijg is de vraag, hoeveel basilicum is een bosje, maar dat gaat op gevoel moet ik bekennen. Het moet een beetje hangen aan je mixer of garde.

- Is Pistou niet het zelfde als pestosaus?

Pistou, of pistoe sauce, is een Provençaalse koude saus gemaakt van teentjes knoflook, verse basilicum en olijfolie. Het is enigszins vergelijkbaar met de Ligurische pesto, hoewel het **pijnboompitten mist**. Sommige moderne versies van het recept bevatten geraspte parmezaan, pecorino of soortgelijke harde kazen.