

Ingrediënten

- 2 kopjes verse basilicumbladeren (60 gram)
- 50 gram pijnboompitten
- 50 gram geraspte parmezaanse kaas
- 2 tenen fijngehalte knoflook teentjes
- 100 mililiter olijfolie
- zout en peper naar smaak

Bereiden.

Doe alles in een blender en blend tot het zacht is. Wee voorzichtig met de olijfolie, je gebruikt snel te veel. Doe eers 3/4 van de olijfolie en houd een klein beetje achter voor het dunner maken van de saus.

Ik heb deze saus opgenomen in een pagina met meer Italiaanse sauzen. Voor meer uitleg en een kooktip, [klik hier...](#)