Pistache salsa-verde

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	5 Mins
Stuks	1

De aromatische kruidensaus met pistachenoten past bijzonder goed bij pizza, gegrilde groenten of als dip bij brood.

Ingrediënten

30 gepelde pistachenoten, geroosterd

60 g bladpeterselie, Afgeplukte bladen, grof gehakt

2 TL kappertjes, uitgelekt

1 knoflookteen, gehakt

½ Citroen, geraspte schil en sap

2 EL aceto balsamico bianco

100 ml olijfolie

kleine hoeveelheid zout

kleine hoeveelheid peper

Bereiding

De pistachenootjes in een foodprocessor leggen en fijnmalen. De peterselie en alle ingrediënten inclusief olijfolie toevoegen, even pureren en op smaak brengen met zout en peper. De salsa in de voorbereide weckpot gieten.

Tips

De pistache salsa-verde is goed gesloten in de koelkast ca. 1 week houdbaar.

In plaats van pure peterselie een mengsel van basilicum, pepermunt, bieslook en peterselie gebruiken.

Accessoires

1 weckpot (ca. 200 ml), gesteriliseerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	02.09.2025