

Botanische pesto

Dit is echt een feestje als je bladgroen in je tuin hebt of een schone plek kent waar je dat kunt oogsten. Maar ook op je balkon of achter glas kun je heel wat laten groeien. Als ik een klein plekje groen tot mijn beschikking heb, kies ik voor rijk, volwaardig en medicinaal eetbaar bladgroen. Waarom zou je de planten met medicinale kracht niet gewoon opeten! Maak er smoothie van, verwerk het in een salade of... maak er een lekkere pesto van. Je kunt die kruiden gebruiken die er op dat moment zijn. Bijvoorbeeld brandnetel, zevenblad, look-zonder-look, hondsdrif, duizendblad, citroenmelisse, munt, paardenbloemblad, madeliefjes, daslook, lavas, blad van radijs, bieslook, rucola, peterselie, selderij, pimpernel, blad van goudbloem, ect.

twee flinke handen vol onkruid, de blaadjes met steel en eventueel bloemen of bloemknoppen of jonge zaden fijngeknipt, dwars op de nerf
50 g noten / zaden (bijvoorbeeld walnoten, hazelnoten pompoenpitten, zonnebloempitten)
2 teentjes knoflook
½ el olijfolie of zonnebloemolie (of zo'n beetje op gevoel, tot de puree zacht, maar nét niet te vloeibaar is)
1 theelepel citroensap (voeg naar smaak eventueel meer toe, maar wel eerst proeven hè)
zout en peper naar smaak
eventueel oude kaas of edelgistvlokken (niet echt nodig)

Bovenstaande hoeveelheden zijn een richtlijn, gebruik vooral je gevoel - kijk en proef regelmatig tussendoor. Begin met het blad te snijden of knippen. Onkruid is geen indekasgekweekte-basilicum. Het is wat ruiger spul. Vaak zijn de nerven stug en sterk om het blad goed te beschermen tegen wind en regen. Wanneer je het onkruid zo in de pesto gooit, zul je een draderige pesto krijgen, want de staafmixer kan de lange vezels, die onkruid soms heeft, niet kapotmaken. Snijd of knip het blad en de dunne stengels dus op ongeveer een halve centimeter lengte, dwars op de nerven. Hoe meer je het geduld kunt opbrengen om de wilde groenten in kleine stukjes te knippen, hoe smeuïger de pesto zal worden. Doe de ingrediënten in een hoge smalle beker, je hebt olie nodig om te kunnen mixen, dus hoe smaller de bodem, hoe hoger de olie staat en hoe beter het lukt om te mixen. Duw de staafmixer tot de bodem (probeer de olie te bereiken met je mixer, alleen de blaadjes ronddraaien maakt geen pesto) en houd de beker evt een beetje scheef om de olie mee te kunnen mixen. Blijf de blender bewegen en haal telkens de ongeblenderde blaadjes van de zijkant met een lepeltje. Proef en breng op smaak. Eet smakelijk!

