Sauzen / Italië

Pesto van zongedroogde tomaten

Een Siciliaanse pesto geboren uit de overvloed aan zomers en het geduld van de zon: in olie verpakte gedroogde tomaten gemalen met amandelen, knoflook en basilicum tot een diepe, robijnrode pasta die als fluweel aan rigatoni kleeft en de smaak van augustus bewaart in een pot.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen zongedroogde tomaten (in olie verpakt, uitgelekt)
- ☐ 30 delen Geblancheerde amandelen
- ☐ 8 delen knoflookteentjes (gepeld)
- ☐ 20 delen Verse basilicumblaadjes
- ☐ 50 delen extra vergine olijfolie (bij voorkeur Siciliaans)
- ☐ 25 delen Pecorino Romano (geraspt)
- ☐ 2 delen Zout en zwarte peper
- ☐ 2 delen gedroogde peperoncino (rode chilivlokken)

Zo maak je het.

01 Meng in een keukenmachine de geblancheerde amandelen en teentjes knoflook. Pulseer 10–12 keer tot je een grove, onregelmatige pasta hebt; de amandelen moeten worden afgebroken tot kleine kruimels, maar niet helemaal glad. Oververwerking leidt nu tot een olieachtige, textuurloze pesto. Op Sicilië zou dit worden gedaan in een marmeren vijzel, waarbij in cirkelvormige bewegingen wordt geperst, en die methode levert een iets ruwere, karaktervollere textuur op - gebruik het als je het geduld en de mortel hebt.

02 Voeg de zongedroogde tomaten, basilicum en peperoncino toe aan de keukenmachine. Druk 8–10 keer op de pulseknop om te combineren; de tomaten zullen langzaam afbreken, waardoor hun geconcentreerde oliën vrijkomen in de amandelkruimel. Het mengsel zal er in dit stadium bijna zwartrood uitzien, waarbij de basilicum voor groene vlekken zorgt. Het moet er heel grof en droog uitzien; de olijfolie komt daarna en zal de textuur volledig veranderen.

03 Terwijl de keukenmachine draait, druppelt u de olijfolie er langzaam doorheen. Voeg de geraspte Pecorino Romano toe. Puls om te combineren. De pesto verandert van droog en verkruimeld in een samenhangende, glanzende, smeerbare pasta. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Smaak: het moet intens hartig en licht zout zijn, met een diepe tomatenrijkdom en een heldere kruidentoon. Als het te dik is, voeg dan meer olijfolie toe. Bewaar bedekt met olie om oxidatie te voorkomen; een dun laagje olie dat over de bovenkant wordt gegoten voordat het in de koelkast wordt bewaard, verlengt de houdbaarheid met enkele dagen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / sun-dried-tomato-pesto