

Pesto Aneth-Basilic

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 5 minutes

Ingrédients:

- PIGNONS DE PIN	40g
- BASILIC	15 feuilles
- ANETH	6-8 tiges
- PARMESAN RÂPÉ	50g
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- HUILE D'OLIVE	5-6 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez les pignons, le basilic, l'aneth, le parmesan, les gousses d'ail coupées en 2, le jus de citron et l'huile d'olive.
- Fermez le bol et enclenchez le Turbo pendant 10-12 secondes.
- Salez et poivrez puis réservez dans un bol.

