

Pesto

1. pluk de basilicumbladeren van de steel
2. neem een keukenmachine en doe hier de basilicum bladeren, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en olijfolie (in verhouding) in
3. cutter/blender alles tot een mooie toch wat grove substantie
4. breng de pesto op smaak met zout/peper en wat knoflook.

Croutons

1. snijd de korst van het witbrood en snijd het brood in kleine dobbelsteentjes (1cm³)
2. neem een bakpan en zet deze op laag vuur
3. neem ruimschoots aan boter en laat dit zachtjes smelten
4. voeg het brood toe
5. schut de blokjes brood steeds om zodat elke kant gelijkmatig goudbruin gebakken wordt
6. voeg wat zout/peper en knoflook toe
7. als er knoflook toegevoegd wordt dient dit gedaan te worden aan het einde van het bakproces, anders verbrand de knoflook terwijl het brood(croutons) nog niet klaar is.
8. gooi de blokjes in een zeef (vet opvangen in een kom) en laat de croutons afkoelen.