



Hapjes met BASILICUM, RUCOLA EN DILLE

Basilicumpesto

30 g Parmigiano Reggiano
30 g verse basilicum
2 el geroosterde pijnboompitten
teentje knoflook, mespuntje zout
75 ml extra vergine olijfolie

Rasp de Parmezaanse kaas. Haal de blaadjes basilicum van de takjes. Doe de pijnboompitten met de knoflook, zout, basilicum en de olie in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot pesto.

Rucolapesto

40 g Parmigiano Reggiano
30 g verse rucola
30 g walnoten
knoflook, wat citroensap
90 ml extra vergine olijfolie

Rasp de Parmezaanse kaas. Doe de walnoten met de knoflook, zout, rucola en de olie in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot pesto.

WIST JE DAT?

Hier kun je allerlei variaties op bedenken. Je kunt bv. ook pesto maken van peterselie of koriander, of zelfs van zevenblad of brandnetel.

En de pijnboompitten kunnen vervangen worden door bv. walnoten of cashewnoten.

Labne met dille

Labne is eigenlijk een zoute hangop, en vaak onderdeel van een Arabische mezzetafel. Hier met dille, maar met munt of koriander, peterselie, citroenmelisse werkt het natuurlijk ook).

Roer wat zout door een halve liter Griekse of Turkse yoghurt (met gewone yoghurt kan het ook, maar gebruik dan wel volle yoghurt) en laat een dagje uitlekken in een theedoek die je in een vergiet boven een kom plaatst.

Strijk de labne de volgende dag op een mooi bord, garneer met dille en druppel er wat olijfolie over.

Lekker als onderdeel van een mezze met Arabisch flatbread. Of met dillecrackers.

Dillecrackers

Voor één bakplaat.

150 gr bloem
75 gram semolina (griesmeel)
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel ras el hanout
verse dille, wat zout

Meng de bloem, semolina, olijfolie, wat zout en ras el hanout (een Marokkaanse kruidenmix, eventueel weglaten of vervangen door wat massala of kerriepoeder). Voeg 100 ml lauwwarm water toe en kneed tot een soepel deeg (eventueel nog een beetje water toevoegen). Voeg geknipte verse dille toe. Rol het deeg uit op bakpapier en snijd het in repen. Bak 10 tot 15 minuten in een hete oven (200 graden).