

Wat doe je met **peterselie**?



Tja, wassen om te beginnen. Goed wassen. Dat geknars tussen je tanden van het zand is erg onaangenaam. Na het wassen even drogen in de slacentrifuge. Of, als je die niet hebt, in een theedoek en naar buiten gaan en flink uitslaan. Denk aan je ramen!

Als tweede: nooit, maar dan ook echt nooit de steeltjes weggooien. Als je toch een uitje aanfruit, of wat prei of je maakt soep doe er die steeltjes bij. Het wordt er echt lekkerder van. Het uiteinde van de peterselie (de krul) komt eigenlijk het beste tot zijn recht als het pas op het allerlaatste moment aan je gerecht wordt toegevoegd. En

dat kan echt overal bij: bij je aardappels, je worteltjes, je knolselderij, in je pastasaus, door de aardappelpuree, door de salade enz. Even fijn hakken, er over strooien: ziet er mooi uit, ruikt lekker en prikkelt je smaakpapillen.

En als derde: maak eens pesto van peterselie. Het recept:

1 bos peterselie. Flinke handvol.

25 gram pijnboompitten

30 gram parmezaanse kaas, geraspt. Vers natuurlijk. Niet uit zo'n supermarktzakje. Smaakt nergens naar.

1 knoflookteen

50 tot 100 ml olijfolie (extra vergine, echt, dat proef je)

Kneepje citroensap.

Zout en peper uit de molen.

Kieper alles in de blender of in het bakje van de staafmixer. Te dik: wat extra olie.

Proef. Niet genoeg pit: wat extra citroen of peper of zout.

Bewaar in een (brandschoon) potje onder een laagje olie in de koelkast. Blijft weken goed.

En pesto is bijna overal lekker bij!

Heb je geen pijnboompitten? Dan neem je een andere noot: walnoot, hazelnoot. Kan allemaal.

Heb je geen Parmezaanse kaas: kan ook prima met geraspte oude kaas.

Experimenteer maar! En vooral steeds proeven!

Smakelijk!