

# Jaarvergadering 2015

Recepten jaarvergadering 2015

## Pesto (4p)

### Ingrediënten

1 bos basilicum, de blaadjes  
50 gr Pecorino  
50 gr Parmezaanse kaas  
50 gr geroosterde pijnboompitten  
1 teen knoflook  
zout  
peper  
goede olijfolie extra vergine

### Bereidingswijze

Snijd de kaas in kleine stukjes. Snijd de knoflook in kleine stukken.  
Doe de kaas, basilicum, pijnboompitten, zout en peper in de keukenmachine. Laat de keukenmachine draaien.  
Voeg olie bij tot de juiste substantie is ontstaan.



# Paddenstoelensaus voor de pasta (4p)

## Ingrediënten

15 gr gedroogde eekhoortjesbrood  
boter en olijfolie  
1 teentje knoflook  
1 sjalot  
blaadjes van een tak tijm  
300 gr gemengde paddenstoelen klein gesneden  
peterselie  
1 dl witte wijn  
1 dl slagroom  
peper en zout  
Pasta  
Parmezaanse kaas om te bestrooien

## Bereidingswijze

Week de gedroogde paddenstoelen 24 uur in een beetje warm water. Zeef (of kaasdoek of passeerdoek) het eekhoortjesbrood. Bewaar het vocht. Snijd ze daarna fijn.

Verwarm de boter en de olijfolie.

Zet de knoflook en de sjalot aan. Voeg dan de tijm, paddenstoelen, en eekhoortjesbrood toe. Bak ongeveer 10 minuten.

Voeg de witte wijn toe en bak nog 5 minuten. Voeg de room en het paddenstoelenvocht toe en laat nog ongeveer 5 minuten pruttelen tot de juiste dikte ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

Kook intussen de pasta al dente en meng dit met de saus.

Strooi er wat peterselie over en schaaft wat van de kaas over de pasta.