**Pesto van zevenblad** (dat plantje waar je niets mis mee kan doen en je overal weelderig ziet verschijnen)

* 2 handen vol zevenblad: blad en steel
* Parmezaanse kaas of tahin bij een veganistische versie, een handje
* Een handje geroosterde noten: okkernoten, hazelnoten, zonnebloempitten, pompoenpitten, pijnboompitten, cashewnoten,…
* Zout – peper – en andere kruiden naar eigen smaak
* 2 teentjes look naar eigen smaak of look-zonder-look voor wie last heeft van look maar toch houdt van de smaak
* Een beetje citroen of limoen naar eigen smaak
* Koolzaadolie of olijfolie

Als de bladeren van zevenblad iets ouder worden is het belangrijk om alles goed fijn te snijden om geen vezelige pesto te hebben.

Alles goed mengen en mixen. Als de pesto te droog is, kan je olie bijvoegen.

Heerlijk om de pesto open te smeren op een pizzadeeg. Oprollen, even invriezen, als de rol hard geworden is kan je fijne schijfjes snijden. 15 min in de oven en smullen maar.

Pesto kan je ook invriezen.