

## Zelfgemaakte pesto van daslook

**Wat een heerlijk weer wordt het alweer. Echt genieten kan ik van het voorjaarszonnetje. In het weekend fietsten we naar Bergen. Eerst langs de oude bunkers, waar we er zelfs één van binnen mochten bekijken, daarna langs het Ecodorp op weg naar de duinen.**

Het doel was om de jonge bladeren van de daslook te plukken (voor de bloei) om hier stampot, soep of pesto van te maken. Heel erg lekker en gezond. Daslook wordt ook wel wilde knoflook genoemd. Het bevat vitamine C, kalium, magnesium en antioxidanten.

Daslook was eerder een beschermde plantensoort maar tegenwoordig mag je, met mate natuurlijk, het voor eigen gebruik weer plukken. Houd er rekening mee dat je veel bekijks trekt. Veel mensen willen graag weten wat je plukt en waarom.

Neem een papieren zak of tas mee en zet de geplukte bladeren koel weg tot gebruik. Het is leuk om te merken dat steeds meer mensen zich verdiepen in wildplukken en in gezonder willen eten. Biologisch, streekgebonden en met de seizoenen mee. Dat is ook nog eens beter voor je portemonnee!

**Hoe maak je daslookpesto? Heel gemakkelijk.**

**De ingrediënten zijn:**

- 100 gram daslook (gewassen)
- 50 gram ongebrande ongezouten noten (hazelnoten, pijnboompitjes, zonnebloempitten of walnoten)
- 50 gram Pecorino kaas
- Snuf zeezout
- Sap van een halve limoen of citroen
- 100 ml olijfolie



**Aan de slag:**

- Snijd de daslook fijn en stop het in een hakmolen samen met de noten, in stukjes gesneden of geraspte kaas, zeezout, sap van limoen of citroen en de olijfolie. Draaien maar en je daslookpesto is klaar.
- Zorg voor kleine glazen potjes met deksel waar je de pesto gekoeld in kunt bewaren.
- Heerlijk voor op een toastje of door de pasta.
- Voeg meer olie toe om het smeüiger te maken. Eventueel een halve rode peper of wat versgemalen vierseizoenenpeper voor meer pit - als extra nog een teentje knoflook of wat peterselie voor een frisse touch.