(English version below)

We zouden het haast vergeten met het enorme aanbod aan verschillende groentes in de supermarkten het hele jaar door, maar eigenlijk is het heel natuurlijk om een aantal weken achter elkaar dezelfde groentes te eten die op dat tijdstip van het jaar klaar zijn. Nou is het een beetje saai om elke week Raapstelenstampot te eten dus hier een recept voor een Pesto!  
  
**Raapstelenpesto**

* 100 gram raapstelen
* 50 gram pijnboompitten
* 1 kleine teen knoflook
* handje geraspte Parmezaanse/oude kaas
* scheut olijfolie
* zout en peper

**Daar gaan we!**

1. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.

2. Doe de pijnboompitten, raapstelen, knoflook en Parmezaanse kaas in de keukenmachine/vijzel.

3. Meng alles door elkaar en voeg daarna beetje bij beetje olijfolie toe tot de pesto de door jou gewenste dikte heeft bereikt.

4. Breng op smaak met zout en peper en doe het in een kommetje of een potje als je die hebt.  
  
Lekker om te combineren met pasta en een salade van raapsteel, citroendressing en appel!

**Turnip tops pesto**

* 100 grams of turnip tops
* 50 grams of pine nuts
* One small clove of garlic
* A small handful of grated Parmesan or mature cheese
* Drizzle of olive oil
* Salt and pepper to taste

**There we go!**

1. Roast the pine nuts in a dry frying pan.  
2. Grind the pine nuts, turnip tops, carlic cloves and cheese in a food processor or a pestle and mortar.  
3. Mix everything together and slowly add olive oil, untill the desired thickness is reached.  
4. Add salt and pepper to taste and serve in a small bowl or store in a jar.

Combine with pasta and a turnip top, apple and lemon vinaigrette salad.

Groetjes, kind regards,

Linda & Anouk