

Pesto aux épinards et coriandre

Ingrédients

- 100 g d'épinards
- 10 feuilles de basilic
- ½ bouquet de coriandre
- 20 pistaches
- 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 3 c. à soupe de parmesan frais
- Sel, poivre au goût

Instructions

1. Mettre les épinards, le basilic, la coriandre et les pistaches dans le Hachoir gagnetemps et hacher jusqu'à consistance lisse.
2. Ajouter le reste des ingrédients et hacher à nouveau.