

22-10-2013

---

Kookavond

## Beenham- en groentespies met rucolapesto.

Nodig voor 4 pers:

- 2 dikke schijven beenham.
- Verse rucolasla, 150 ml olijfolie
- 50 gr gemalen parmezaan, 2 el pijnboompitjes, 2 teentjes look
- 2 jonge wortelen, 8 kleine champignons, 1 rode paprika, 1 kleine courgette, 1 ui of sjalot
- Olijfolie, peper en zout
- 4 brochetten

Zo maak je het:

- Pesto: voeg de look, de kaas, de pijnboompitten en rucola samen in de blender.
- Meng alles goed door elkaar. Zet het toestel aan en voeg straalsgewijs de olijfolie toe.
- Reinig de wortelen en snijd in gelijke stukjes. Kook ze beetgaar in gezouten water.
- Reinig de paprika en sjalot en snijd in gelijke stukjes, verwijder steel van de champignons.
- Snijd het vlees in gelijke stukken. Maak nu de brochetten door beurtelings vlees en groenten op te rijgen.
- Borstel de brochetten in met wat olijfolie en kruid met peper en zout.
- Verwarm de grillpan en kleur het vlees langs beide