



Biefspiesjes gemarineerd in pesto

Ingrediënten voor 8 biefspiesjes:

- 2 biefstukken
- 20 gram verse basilicum (ik gebruikte paarse basilicum)
- 3 eetlepels pijnboompitten
- 50 ml goede (olijf)olie
- 1/2^{de} teen knoflook
- 25 gram Parmezaanse kaas
- Peper
- Zout
- Satéprikkers

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan op het fornuis tot ze licht verkleurd zijn. Pas op als de pan eenmaal heet is dan gaat het snel voor je het weet zijn ze aangebrand.

Was de basilicum en maak deze goed droog. Pluk vervolgens de blaadjes van de takken en doe deze in de keukenmachine.

Voeg de Parmezaanse kaas (in grove stukken of geraspt), de pijnboompitten, peper, zout en de olie toe aan de keukenmachine.

Maal de ingrediënten fijn tot je een grove pasta hebt. Voeg net zoveel olie toe tot je een smeùige pesto hebt. Breng de pesto op smaak met peper en zout.

Snijd de bief in stukken en smeer deze in met 2/3^{de} van de pesto. Rijg de bief aan de prikkers en plaats ze in de koelkast voor minimaal 2 uur.

De biefspiesjes hebben net als biefstuk niet zo lang nodig. Het is juist lekker als deze nog roze van binnen zijn.

