

FEESTELIJKE HAPJES EN HAGELANDSE WIJNEN

**KRUID ELK FEEST
MET EEN VLEUGJE DIEST**

Ravioli van koolrabi met basilicum-cashewpesto

visitdiest.be



Najaar 2025

RECEPT

RAVIOLI VAN KOOLRABI MET BASILICUM-CASHEWPESTO

INGREDIËNTEN - VOOR 4 HAPJES

- 1 koolrabi
- Handvol basilicum
- Handvol spinazie
- 50 g cashewnoten
- 30 g geraspte Parmezaan
- Sap van 1 citroen
- Koolzaadolie - Hof ter Vrijlegem
- Peper en zout
- Dressing of zoete azijn - Hof ter Vrijlegem
- Kervel en citroenzeste voor afwerking

WERKWIJZE

1. Snijd de koolrabi in heel fijne plakjes (bij voorkeur met een mandoline) en leg de plakjes op een stapeltje apart.
2. Doe in een blender: basilicum, spinazie, cashewnoten, Parmezaan en het citroensap. Voeg er royaal koolzaadolie aan toe (je kan later extra toevoegen indien nodig).
3. Blend tot een smeuijge pesto en breng op smaak met peper en zout.
4. Neem de koolrabi-plakjes erbij; deze zijn inmiddels iets soepeler geworden.
5. Leg de plakjes op een bord, schep in het midden een klein lepeltje pesto en vouw ze dicht.
6. Sprenkel er wat dressing of zoete azijn overheen.
7. Werk af met kervel en wat citroenzeste.

Dit gerecht werd samengesteld door Jan Maes (Bacari) met heerlijke lokale producten uit Diest en omgeving, verkrijgbaar bij de producenten zelf of in de streekwinkel van Visit Diest.