



PASTA

Pasta Pesto

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En av mina favoritpasta, superenkelt och jättegott!

Jag skippade pinjenötter i peston då vi har en nötallergiker bland gästerna och la dom på toppen istället för de som ville ha. Laga en stor sats pesto att ha i kylan!



INGREDIENSER

1 vitlöksklyfta
1 kruka basilika (bladen)
ca 50 g färsk spenat
0,75-1 dl olivolja
1 näve riven parmesan
1/2 st citron, zesten
0,5 dl solrosfrön
salt & peppar

Topping

friterad persilja (frivilligt)
rostade pinjenötter

GÖR SÅ HÄR



Mixa alla ingredienser. Klart!

Jag hade friterad persilja på min pesto och lite rostade pinjenötter.

Pastan denna gång var inte egenlagad utan jag tog torrpasta - tagliatelle.