VEGETARISK

Tomatpesto utan nötter

Kock: **Monika Österheim** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Smakrik, underbar tomatpesto eller tomatröra - att ätas som den är eller använda i en mängd olika rätter.

Tomatpesto eller röd pesto som den också kallas, var otroligt populärt ett tag men har sedan hamnat i skymundan. Synd, för en tomatröra med parmesan, basilika och vitlök är en smakexplosion som kan användas till mycket. Allt om Mat la till chili i sitt populära recept så vill man ha en ännu större smakexplosion, lägg till den här hettan. Att ta med chili tycker jag beror på hur jag vill använda röran, chilihetta passar inte alltid men himla gott blir det.
Jag använder peston till mycket. Det mest uppenbara är en klick på rostat bröd, crostini, toppat med ett basilikablad. Lika uppenbart gott är att klicka röran över nykokt pasta.
Men det finns mer. Smaksätt en pastasallad. Ät en klick till buffelmozzarella eller burrata med chark. Smaksätt tomat- eller kycklingsoppan. Piffa upp en tomat- och grönsallad eller grönsaksrätter. Fyll kycklingbröst, fläskfilé eller fisk eller bred det ovanpå dessa för ugnsbakning. Vilken macka som helst, varm eller kall, får en smakknuff.
Du kan byta ut eller lägga till andra smakkamrater i din röra: mixa med mandel eller hasselnötter, testa lagrade svenska ostar såsom västerbotten eller prästost.Mängden av ingredienserna är riktmärken - helheten beror så mycket på delarnas olika styrka och smak. Smaka dig fram.

INGREDIENSER

15 stycken soltorkade tomater i marinad
1 kruka färsk basilika
0.5-1 stycken färsk röd chili (frivilligt)
1-2 stycken vitlöksklyftor, hackade
1.5 dl äkta parmesan (ca 60 g)
1 dl mild olivolja
salt

15

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka vitlöken. Halvera tomaterna. Grovriv parmesanosten (60-90 g). Skär av översta halvan av basilikan. Skär bort väggarna på chilin (frivillig ingrediens) om du vill minska hettan. Dela även chilin i bitar. Att dela ingredienserna underlättar att de snabbare fördelas jämnt. Lägg först basilkan, löken och tomaterna i mixern och kör till en massa. Lägg i parmesan, kör lite till (somliga finriver osten och rör i den istället för att mixa - välj själv).
Smaka av. Ibland tar jag ytterligare 0.5 dl ost i, ibland en hel chili. Parmesan är ganska salt men det kan behövas en extra gnutta. Häll upp röran i en större skål.

2. Tillsätt olivoljan under omrörning. Låt röran vila, helst några timmar och smaka av en gång till före servering när smakerna mognat. Ska peston sparas så häll den i en ren glasburk och förvara i kylen. Med god hygien och om röran är täckt med olja håller den ca 1-2 veckor.