SÅS

Pesto

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**

15

Pesto går snabbt att laga och är toppen att ha hemma i kylen när ni vill ha något som går fort.
Förutom att pesto gifter sig utomordentligt bra med hemmagjord pasta så passar den även bra till många olika proteiner exempelvis kyckling, lax, mozzarella, halloumi och prosciutto.

INGREDIENSER

Pesto
2 krukor färsk basilika
1.5 dl olivolja
70 gram parmegiano reggiano
2 små klyftor vitlök
40 gram pinjenötter
1 krm salt
0.5 krm svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Ta bort bladen från basilikan och lägg i en mixer (alternativt i en bunke om ni använder er av en stavmixer).
2. Skala och finhacka vitlöksklyftorna och lägg i mixern.
3. Riv parmesanosten på den grova delen av rivjärnet och tillsätt även den i mixern.
4. Häll i olivolja, salt, peppar och pinjenötter i mixern. Kör ingredienserna i mixern i ca 2 minuter, till dess att peston får en jämn konsistens.
5. Servera gärna peston tillsammans med hemmagjord pasta.
6. Om det blir någon pesto över så kan ni med fördel spara den. Lägg den överblivna peston i en glasburk och täck med olivolja, så håller den sig längre. Förvaras i kylskåp.
7. Smaklig måltid!