



# Pestopasta med cocktailtomater

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**



En härligt grön pasta som du svänger ihop på max 20 minuter. Den perfekta vardagsrätten!



## INGREDIENSER

4 portioner farfalle (fjärilspasta)

### **Pesto**

- 1 stycken kruka basilika
- 3 matskedar pinjenötter
- 2 stycken vitlöksklyftor
- 4 matskedar riven parmesan
- 1 deciliter olivolja
- salt & peppar

### **Till servering**

- 1 stycken ask cocktailtomater
- 1 stycken påse blandad sallad

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att koka pastan i saltat vatten enligt anvisningarna på paketet. Under tiden den kokar gör du peston.
- 2** Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna. Mixa sedan nötter, basilika, vitlök och parmesan i en mixer eller med en stavmixer (Spara lite av osten till servering). Tillsätt olivoljan i en jämnståle tills du får önskad konsistens. Smaka sedan av med salt och peppar.
- 3** Häll av vattnet från pastan och häll sedan tillbaka i kastrullen. Häll ned peston och rör runt. Dela tomaterna på mitten och blanda försiktigt ned i pastan precis innan servering.
- 4** Vid serveringen börjar du med att lägga lite sallad i botten på varje tallrik, häll på pastan och toppa med parmesan och svartpeppar.