



VEGETARISK

Tomatpesto

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **10 min** Portioner: **4**



Röd pesto är en mycket uppskattad variant av den klassiskt gröna basilkaverisionen där saltorkade tomater tagit över huvudrollen.



INGREDIENSER

1 dl extra virgin olivolja
2 dl saltorkade tomater
2 klyftor vitlök
1 dl färskt riven parmesanost
20 st basilikablåd
0.75 dl pinjenötter

GÖR SÅ HÄR

1

Mixa de saltorkade tomaterna i en matberedare.

2

Blanda i basilika, vitlök, och pinjenötter. Mixa till en jämn röra samtidigt som du försiktigt häller i olja.

3

Blanda sedan med den fint rivna parmesanosten.

4

Vid förvaring bör du täcka peston med lite olivolja för att öka hållbarheten. Förvaras i burk som kan förslutas helt.