

Hjemmelaget pesto

Antall porsjoner:

4

Ingredienser:

1 stor bunt basilikum fra Skarstad Gartneri
40 g pinjekjerner
50 g revet parmesan
3 båter fra Engebretsens Provence hvitløkbåter
1½ dl Engebretsens olivenolje
½ ts salt
¼ ts pepper



Fremgangsmåte:

Bland sammen basilikum, presset hvitløk og pinjekjerner i en foodprosessor, hakker eller morter.

Tilsett oljen i en tynn stråle under kjøring.

Rør inn parmesan og smak til med salt og pepper.

Pesto er fint til pasta, pastasalat, som marinade til kjøtt, kylling og fisk eller som dipsaus blandet med litt kesam. Se www.apertif.no for flere ulike varianter.