



PASTA

## Pasta Pesto

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En av mina favoritpasta, superenkelt och jättegott!

Jag skippade pinjenötter i peston då vi har en nötallergiker bland gästerna och la dom på toppen istället för de som ville ha. Laga en stor sats pesto att ha i kylan!



### INGREDIENSER

1 vitlöksklyfta  
1 kruka basilika (bladen)  
ca 50 g färsk spenat  
0,75-1 dl olivolja  
1 näve riven parmesan  
1/2 st citron, zesten  
0,5 dl solrosfrön  
salt & peppar

#### **Topping**

friterad persilja (frivilligt)  
rostade pinjenötter

## GÖR SÅ HÄR



Mixa alla ingredienser. Klart!

Jag hade friterad persilja på min pesto och lite rostade pinjenötter.

Pastan denna gång var inte egenlagad utan jag tog torrpasta - tagliatelle.