



# Pesto

Kock: **Todd English** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Med sitt ursprung i Genua så lånar Pesto ut sig för många olika tolkningar, så tveka inte att mixtra med ingredienserna. Valnötter, rucola och persilja kan alla vara med för ett mycket gott resultat.

Pesto håller i kylan i en vecka med ett tunt lager av olivolja över toppen, eller så kan det frysas i en lufttät behållare i flera månader.



## INGREDIENSER

0.25 tsk nymalen svartpeppar  
1 tsk havssalt  
1.75 dl riven parmesanost  
3 st vitlöksklyftor  
1 dl pinjenötter  
4.5 dl färsk basilika (tätt packad)  
1.75 dl olivolja

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt på en matberedare med lock, medan den kör så lägg i vitlösklyftorna via locket. Mixa tills allt är upphackat.
- 2** Tillsätt sedan parmesanost, pinjenötter och två matskedar vatten och låt det mixas till en tjock massa.
- 3** Tillsätt basilikan, salt och peppar.
- 4** Sänk farten på matberedaren och häll försiktigt i olivoljan i en långsam och stadig tunn stråle. Mixa tills slät och servera!