Pesto

SÆSON: Hele året

TIL: 4 dl

TID: 40 min.

DET SKAL DU BRUGE:

3 håndfulde krydderurter f.eks. Basilikum eller persille

2 dl olie

50 g nødder eller kerner f.eks. solsikkekerner, hasselnødder eller græskarkerner

50 g fast ost f.eks. parmesan

Tilsmagning

Salt

Evt. citronskal

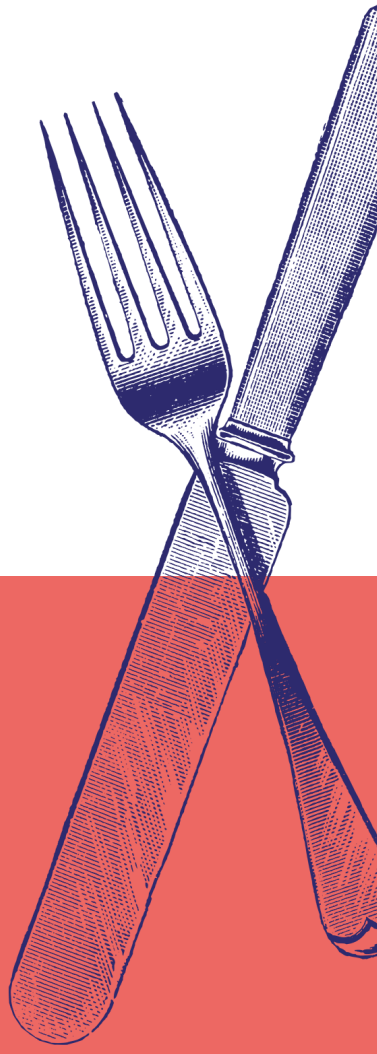
Evt. citronsaft

SÅDAN GØR DU:

1. Skyl krydderurterne grundigt i en skål med vand.
2. Dup urterne tørre i et viskestykke.
3. Hak urterne groft.
4. Kom urter, olie, kerner eller nødder og ost i en foodprocessor. Blend det hele til den konsistens du ønsker.

Tilsmagning

1. Smag til med salt og evt. citronskal eller citronsaft.



TIPS OG TRICKS

- Man kan riste nødderne i ca. 10 min. i ovnen inden de tilsættes pestoen. Så bliver nøddesmagen kraftigere.
- Prøv også pesto med svalderkål eller brændenælder. Du kan også prøve at bruge flere forskellige urter sammen.
- Du kan også tilsætte ½-1 fed hvidløg til pestoen.
- Bruger du solsikkekerner, så blend ikke for længe da pestoen kan blive hård og elastisk.