

Pasta med pesto, laks og bagte tomater

Opskrift til 2-3 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

Pesto

- 1 god håndfuld frisk basilikum
- 1 avocado
- 1 spsk. citronsaft
- 1/3 tsk. salt
- evt. 1/2 fed hvidløg (kan undlades)
- 1 håndfuld cashewnødder
- 1/2 dl olie

Bagte tomater

- 10 cherrytomater
- 1 peberfrugt
- 1 fed hvidløg
- 1/2 dl olie
- 1/2 tsk. salt
- 2-3 spsk. balsamico
- 1 nip cayennepeber
- 1 spsk. agavesirup eller akaciehonning

Andet

- 1 squash
- 1 pakke varmrøget laks (125 g)
- 1 lille håndfuld ekstra frisk basilikum
- 1 lille håndfuld ekstra cashewnødder
- Evt. nogle søde chilier med flødeost
- Evt. ekstra friske / rå cherrytomater

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader varmluft
2. I et ovnfast fad kommer du hele tomater, peberfrugt i mindre stykker, presset hvidløg og olie,

balsamico, salt, chili og honning

3. Bag det i 10 minutters tid
4. Rist cashewnødder på en tør pande, til de lige får lidt farve (og ekstra nøddesmag) gem lidt til toppings og kom resten i blenderen
5. I en blender, minihakker eller food processer kommes de her ristede cashewnødder, basilikum, avocado, evt. hvidløg, citronsaft og olie. Blend til det er cremet
6. Brug en spiralizer til at lave "spaghetti" ud af din squash
7. Vend denne i pestoen
8. Kom de bagte tomater over sammen med laksen, ekstra basilikum og ekstra cashewnødder.
9. Hvis du synes, kan de søde chilier med flødeost og ekstra cherrytomater tilføjes