

Pasta pesto med salvie

Opskrift til 4 personer hvis der serveres salat eller kød til

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 300 g pasta
- 20 cherrytomater
- 1 rødløg
- 1 god håndfuld langtidsbagte tomater
- 1 god håndfuld oliven
- 1 håndfuld frisk basilikum
- ekstra pinjekerner (20 g cirka)
- evt. ekstra parmesan

Pesto

- 1 god håndfuld frisk basilikum (60 g)
- 1 spsk. salvie (10 g)
- 20 g pinjekerner
- 1/2 fed hvidløg
- 20 g parmesanost
- 1/2 økologisk citron, saft og skal
- lidt salt og peber
- 1/2 dl olie

Sådan gør du

1. Sæt pasta over at koge i letsaltet vand
2. Rist pinjekerner på en tør pande (alle 40 g)
3. Lav din pesto, du kan bruge en stavblender, food processor eller blot knuse det i en morter.
Men kom basilikum, salvie og halvdelen af pinjekerner i først. Knus/blend dette!
4. Riv hvidløg, parmesan og citronskal her ned i.
5. Pres citronsaft, kom olie og salt og peber ved og vend det rundt.
6. Vend din kogte pasta rundt i pestoen og kom den i skåle.
7. Skær cherrytomater i halve og snit rødløg i både eller skiver – kom begge dele ved
8. Kom de bagte tomater og oliven ved
9. Top med ekstra basilikum, pinjekerner og evt. lidt ekstra høvlet parmesan