

Pasta pesto

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

Pesto

- 45 g basilikum (eller en kombination af persille og basilikum)
- 10 g ristede pinjekerner
- 1 tsk. citronsaft
- 1/4 tsk. salt
- 15 g parmesanost
- 1/2 dl olie (jeg bruger en smagsneutral olivenolie)

Andet

- 400 g spaghetti + vand, 1/2 tsk. salt og 1 spsk. smule olivenolie
- 15 cherrytomater
- 1 håndfuld pinjekerner
- 1 håndfuld frisk basilikum

Sådan gør du

1. Start med at lave pestoen, rist først pinjekerner (både til pesto og dem der skal ud over retten) på en tør pande. Læg nogle fra, så du kan toppe retten med dem.
2. Kom de resterende pinjekerner samt basilikum, citronsaft, salt, parmesanost og olie i en minihakker, food processor eller blender og kød det helt cremet
3. Kog pastaen eller spaghetti'en og vend den rundt i pestoen.
4. Halver cherrytomaterne og kom disse samt de ekstra pinjekerner og basilikum over retten.
5. Server evt. med lidt kylling, laks eller falafler.