

**Klassisk Pesto med pinjenötter**

2 dl färsk basilikablada eller

2 dl persilja + 2 msk torkad basilika

1 dl pinjenötter

1 dl riven parmesanost

30-50 färsk basilikablada (1-2 krukor Basilika)

2-4 vitlöksklyftor

0,5 krm salt

1,5-2 dl olivolja

Så här gör du

Först stötter man ingredienserna i en mortel till en jämn smet. Idag kan vi lägga allt i en matberedare och köra med metallkniv till såsen är slät. Börja med den mindre mängden olivolja och tillsätt resten om du tycker att det behövs. Smaka av och tillsätt ev mer salt.

