




Pestofyllda bifftomater med pasta (6 personer)

6 st bifftomater
3 dl färska tätt packade basilikablåd
1 dl pinjenötter
1 dl riven parmedanost
30-50 färska basilikablåd (1-2 krukor Basilika)
3-4 vitlöksklyftor
0,5 krm salt
0,5-1 dl olivolja
salt och peppar
1 paket tunn pasta t.ex.vermicelli

Så här gör du

Kör allt utom oljan i mixer. Sänk hastigheten och tillsätt oljan droppvis och smaksätt med salt och peppar. Skär av en hatt på tomaterna och gröp ur dem. Sätt dem därefter upp och ned för att droppa av sig. Koka pastan och häll av vattnet. Lägg tillbaka den i grytan och blanda ner peston och värm upp. Fyll tomaterna med pesto-pastan och garnera med ett basilikablåd i varje bifftomat.

 Skriv ut recept!

 STÅNG