



Pestosnurror till drinken ca 20 st
2 smördegspaltor
25 g pinjenötter eller valnötter
50 gr tärnad parmedanost
30-50 färska basilikablåd (1-2 krukor Basilika)
2 vitlöksklyftor
1,5 krm salt
1 krm cayennepeppar
1-3 msk olivolja


Så här gör du

Kavla ut smördegspaltorna till en kvadrat som är ca 20x20 cm.

Gör en pestosmet i matberedare. Kör pinjenötter eller valnötter, tärnad parmesanost, basilikablåd och vitlöksklyftor tills allt är finfördelat. Tillsätt salt, cayennepeppar och olivolja och kör till en lite fastare smet än vanlig pesto.

Bred ut pestosmeten på smördegen och rulla inop den till en rulle. Ställ i frysen ca en halv timme, så går den lättare att skära den i skivor. Sätt under tiden ugnen på 250°.

Skär rullen i ca 20 skivor och lägg på ugnsplåt, som täckts med bakplåtspapper. Grädda ca 8 min i mitten av ugnen. Servera ljumna till drinken.

 Skriv ut recept!

 STÅNG