

**Röd Pesto med soltorkade tomater** (4 personer)

1 dl färska basilikablåd ganska tätt packat

3/4 dl skållad, skalad sötmandel

1/2 dl riven pemesan ost eller annan stark ost t.ex. Svecia eller Västerbottenost

2 vitlöksklyftor

5-6 soltorkade tomater i olja, lätt avrunna

0,5 dl olivolja

1 msk vatten

salt, peppar

Så här gör du

Hacka tomater, basilika och vitlökm mal mandeln och stöt sedan allt i en mortel till en jämn pasta. Eller lägg allt i en matberedare och kör till en slät tjock massa.

Ska såsen serveras till varm pasta späd den då med ett par matskedar hett vatten från pastakoket och blanda den därefter med pastan.

Ska du ha såsen till en sallad rör du ut den med lite gräddfil eller ännu godare med ett par msk vispad grädde.

