

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

RAMSLÖKSPESTO



Till en burk pesto:

- 3 grabbnävar basilikablاد
- 3 grabbnävar ramslöksblad
- 1 grabbnäve rostade pinjenötter
- 1 rågad grabbnäve riven parmesanost
- Jungfrulig olivolja, börja med 1 dl.
- Salt och nymalen svartpeppar
- Lite pressad citronsaft

Gör så här:

1. Hacka ramslöken och basilikan grovt.
2. Rosta pinjenötterna.
3. Häll ramslöken, basilikan och pinjenötterna i en blender och kör ihop.
4. Flytta över smeten till en skål.
5. Tillsätt försiktigt olja och parmesan och var noga med konsistensen, den ska vara halvfuktig men fast. smaka av med salt och peppar, tillsätt ditten och datten tills du är nöjd. Rör eventuellt ner lite citronsaft. Det lyfter basilikan.

Detta är lite tjusningen att göra pesto, inga exakta mått, bara du vet när den är perfekt!

1.