

Krydderurte-pesto

Forfattere:

Louise Stenskrog Christensen, Susanne, Hegelund Andersen og Camilla Louise Pedersen i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.

Ingredienser:

1 bundt basilikum
½ bundt oregano
(kan med fordel erstattes med andre krydderurter – prøv dig frem)
15 g pinjekerner
½ dl olivenolie
1 lille fed hvidløg
15 g parmesanost
1 ½ spsk. soyasovs (smag til)

Fremgangsmåde:

1. Skyl og rens krydderurterne i koldt vand.
2. Kom pinjekernerne på en tør pande, og rist dem til de er gyldne.
3. Pil hvidløg.
4. Riv parmesanost.
5. Tilsæt krydderurter, pinjekerner, hvidløg og olie til en blender. Blend til pestoen er lind og uden klumper.
6. Tilsæt parmesanost, og rør rundt.