

Basilikumpesto



2 bundter basilikum
50 g hasselnød
50 g parmesanost, kan udelades
1 fed hvidløg
1 dl olivenolie
1 spsk citronsaft
Salt og peber

Rist hasselnødderne på en tør pande, til de begynder at tage farve. Tag dem af varmen, og lad dem køle af.

Skyl basilikummen, og skær parmesanosten i mindre stykker. Pil hvidløget, og skær det i mindre stykker. Blend hasselnødder, basilikum, parmesan, hvidløg, olie og citronsaft sammen i en foodprocessor.

Smag pestoen til med salt og peber. Den kan spises med det samme eller holde sig i køleskabet i en uges tid, hvis den opbevares i en tætlukkende beholder.

Kilde: webopskifter.dk
10.04.2015