



uni  sans     

# Basilikumpesto

Pesto er italiensk og stammer oprindeligt fra Genova. Genova er en havneby og i gamle dage kunne sømænd navigere deres skibe i sikker havn ved hjælp af duften fra de mange basilikummarker, der omgav byen.

uni  sans     

[www.unisans.dk](http://www.unisans.dk) - Tlf.: 70 24 16 20

# Basilikumpesto

1 bundt basilikum eller to  
potter basilikum

1 lille fed hakket hvidløg

½ pakke parmesan eller  
Grana Padano ost

½ - 1 dl Milliari olivenolie

1 - 2 håndfulde pinjekerner  
eller solsikkekerner, evt.  
ristede

saft af ½ citron

salt og hvid peber

*Blend det hele sammen i en food-processor. Smages til med salt og peber.*

Pestoen er super til pastasalat. Vend den frisk kogte varme pasta i pestoen og lad den køle af.

Du kan med fordel bruge bredbladet persille istedet for basilikum.

Bruges til at smøre i sandwich, til fisk, kartoffel og som dip til grissinistænger.

**VELBEKOMME!**

