



Pesto med basilikum

Hjemmelavet pesto er nemt at lave og kan pifte de fleste retter op.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jan – Dec



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

-

1 fed hvidløg

25 g basilikum, grøn

1 spsk. pinjekerner

15 g parmesanost

2 spsk. olivenolie

Lidt salt

Tilberedning

- 1 Tag en minihakker frem. Pil hvidløget, og kom det i minihakkeren. Skyl basilikumbladene, og tør dem i køkkenrulle. Hak basilikum, pinjekerner og parmesan i minihakkeren. Kom olivenolien i minihakkeren, og bland.
- 2 Hvis pestoen er for tyk, så tilsæt lidt mere olivenolie. Smag til med salt.

