

INGREDIENSER

Opskriften gælder for 24 personer

- 4 dl olivenolie
- 1½ spsk pinjekerner
- 1 stort pillet fed hvidløg
- 50 g fintrevet parmesanost
- ½ tsk fint salt
- 1½ liter friske basilikumblade med bløde stilke (ca. 75 g)

FREM GANGSMÅDE:

Kom olie, pinjekerner, hvidløg, ost og salt i et blenderglas. Blend ved langsomste hastighed i ca. 1 min. Tilsæt basilikumblade med stilke og blend igen ved langsomste hastighed i ca. 30 sek. Stil pestoen tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.

TIPS

Brug pestoen som dip til brød eller vend den i din nykogte pasta.

Pestoen kan holde sig tildækket i køleskabet i ca. 1 uge. Hæld evt. lidt ekstra olie på hvis der mangler.