



Pesto - den bedste, klassiske basilikumspesto

Langt størstedelen af den pesto, der kan købes i supermarkederne, er kedelig og trist. Oftest består råvarerne af solsikkeolie fremfor god olivenolie og osten har intet med Parmigiano Reggiano at gøre. Brug denne opskrift på den klassiske pesto, så vender du aldrig tilbage til supermarkedspestoen.

Opskrift af: Henrik Ehlers

Tilberedningstid: 5 min

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 bundt basilikum
- 1 håndfuld ristede pinjekerner
- 1 fed hvidløg
- 30-50 g god parmasanost (Parmigiano Reggiano) - alt afhængig af, hvor osteafhængig du er.
- 2-3 spsk. olivenolie (den bedste du har)
- evt. lidt citronsaft



Til denne ret anbefaler vi



**Quinta do Pego Ekstra
Jomfru Olivenolie, ½ l.**

Quinta do Pego

Douro, Portugal, Portugal

Varenr. 4009628



**Riesling J.R. Trocken
Gutswein**

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4262936



**Champagne Carte d'Or
Empreinte Brut**

Champagne Doyard-Mahé

Champagne, Frankrig

Varenr. 1177636



Fremgangsmåde

Hæld basilikum, pinjekerne, hvidløg, parmasanost og lidt af olien i en skål og blend med en stavblender eller brug en morter. Tilsæt mere olivenolie, indtil den ønskede konsistens er nået.

Hvis du vil have lidt mere syre i pestoen, kan der smages til med lidt citronsaft.

Brug denne fantastiske pesto vendt i pasta, som dyppelse til grissinistænger eller blot som en klat på et god skive brød - sammen med et glas kølig riesling.

Pestoen kan toppes med olivenolie og efterfølgende opbevares nogle dage på køl.

Bemærk. Er du vild med pinjekerner, kan der evt. tilføjes lidt mere. Jeg synes dog personligt, at for mange pinjekerner kan overdøve smagen af de andre lækre ingredienser.