Hjemmelaget basilikumpesto (Pesto alla genovese)



Ingredienser

♥ 125 g parmesan (se tips)
♥ 2 basilikumplanter (se tips)
♥ 70 g pinjekjerner
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1,5 dl god olivenolje (se tips)
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Start med å rive parmesanosten
(eller kjør den til smuler i en food processor).

Ha den revne parmesanosten, basilikumblader (og -stilker) og pinjekjerner i en food processor. Press hvitløken med hvitløkspresse og ha i.

Kjør blandingen sammen til en kornete masse. Tilsett olivenolje og kjør blandingen videre til alt blir most fint sammen.

Smak til med presset sitronsaft og maldonsalt.

Tips

♥ Jo bedre råvarer du bruker, jo bedre blir den hjemmelagde pestoen. Jeg bruker her ekte italiensk parmesan fra Parmareggio, som heter Parmigiano Reggiano. Denne osten er lagret i 30 måneder og gir kjempegod smak på pestoen!

♥ Fersk basilikum fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. 1 plante tilsvarer en god neve. Jeg bruker både blader og stilkene som jeg river av planten. Det går fint å bruke 1 basilikumplante i stedet for 2, men da blir pestoen litt mindre grønn og får litt mindre basilikumsmak. Basilikum kan byttes ut med persille eller andre grønne krydderurter, men jeg synes basilikum gir den beste pestoen.

♥ Dette med kvalitet gjelder også for oljen. Jeg bruker extra virgin olivenolje, som gir fyldig smak og som også bidrar til grønnfargen på pestoen.

♥ Du velger selv om du vil ha en tykk pesto eller en glatt og finmost pesto, avhengig av hvor lenge du kjører food processoren. Jeg liker at den er litt tykk og "chunky". Hvis du vil ha pestoen tynnere, kan du dessuten spe med mer olivenolje.

♥ Det er ikke eksakte mål til denne oppskriften, så smak til med hvitløk, sitronsaft og salt etter din personlige smak.

♥ Hjemmelaget pesto kan fint oppbevares et par uker i kjøleskapet. Dekk til med plastfolie og la den stå kaldt. Pestoen blir tykkere av å stå i kjøleskapet, men blir mykere igjen når den får stått en stund i romtemperatur. Alternativt kan du røre i litt ekstra olivenolje for å få den tynnere. Pesto kan også fryses ned.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-basilikumpesto-pesto-alla-genovese