Pesto alla trapanese (med basilikum og mandler)

Ingredienser



♥ 125 g parmesan (se tips)
♥ 100 g skåldede mandler
♥ 2 basilikumplanter (se tips)
♥ 2-3 fedd hvitløk
♥ 2 dl god olivenolje (se tips)
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1 ts maldonsalt
♥ litt kvernet pepper

Fremgangsmåte

Start med å rive parmesanosten.

Ha de skåldede mandlene i en food processor og kjør til de blir finhakkede.

Ha den revne parmesanosten også i food processoren, og så basilikumblader (og -stilker). Press hvitløken med hvitløkspresse og ha i. Kjør dette sammen til en kornete masse. Tilsett olivenolje og kjør blandingen videre til alt blir most fint sammen.

Smak til med presset sitronsaft, maldonsalt og litt kvernet pepper.

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 minde 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, salt og pepper etter din personlige smak.

♥ Hjemmelaget pesto kan fint oppbevares et par uker i kjøleskapet. Dekk til med plastfolie og la den stå kaldt. Kan også fryses ned.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pesto-alla-trapanese-med-basilikum-og-mandler