Spaghetti al pesto



Ingredienser

♥ 400 g spagetti (eller annen pasta)

Hjemmelaget pesto:
♥ 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

Servering:
♥ fersk basilikum
♥ revet parmesan

Fremgangsmåte

Hjemmelaget pesto:
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.

Spagetti med pesto:
Kok spagettien i godt saltet vann etter anvisning på pakken.

Hell av kokevannet og vend inn ønsket mengde nylaget pesto (se tips).

Serveres med fersk basilikum og revet parmesan.

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

♥ Det er ikke eksakte mål til denne oppskriften på pesto, 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.

♥ Jeg bruker omtrent hele porsjonen pesto til denne oppskriften, men dette kan du tilpasse etter smak. Pesto som du eventuelt får til overs, kan serveres ved siden av til de som vil ha litt ekstra.

♥ Jeg liker å servere en enkel tomatsalat som tilbehør, laget av ca. 400 gram søte, små cherrytomater. Del dem på midten og vend dem sammen med et par spiseskjeer god olivenolje, hakket, frisk basilikum, litt flaksalt og kvernet pepper.

♥ Se også **Trofie al pesto** og **Kremet avokadopasta med burrata**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spaghetti-al-pesto