

Pasta med frisklavet pesto

Ingredients

1 fed Hvidløg
½ tsk Havsalt
½ dl Olivenolie
1 spsk Parmesan, frisk revet
½ dl Pinjekerner
1 bundt Basilikumblade, frisk (4-5 stilke)
250 g Spagetti, frisk italiensk



Method

- 1. Pasta:** Sæt en gryde med 1,5 l vand i kog, tilsæt en lille håndfuld salt og læg derefter den friske pasta (spagetti, linguini etc.) i gryden og lad det koge i de anførte minutter.
 - 2. Pesto:** Kom de øvrige ingredienser i en blender og blend til pinjekernerne er en tilpas størrelse og det bliver en lind masse.
 - 3. Servering:** Fordel den kogte pasta på to tallerkner og hæld blenderens indhold over, ligeligt fordelt og der er dømt "Pesto Pasta!"
-

Source: vildmedmad.dk (2 servings)
