

Soltørret tomatpesto

Det skal du bruge:

- 1 glas soltørrede tomater i olie
- 50 gram parmesanost
- 50 gram pinjekerner
- 1 fed hvidløg
- 10-20 blade basilikum
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. æbleeddike (eller almindelig eddike)
- Salt & peber



Sådan gør du:

- 1) Pil hvidløget og riv parmesanosten fint på et rivejern.
- 2) Kom de soltørrede tomater (uden olien), parmesanost, sukker, eddike, hvidløg, basilikum og pinjekerner i en blender. Blend det sammen med lidt af olien fra tomaterne.
- 3) Tilsæt lidt olie ad gangen indtil pestoen er ensartet og cremet.
- 4) Smag til med salt, peber, parmesanost og basilikum og blend igen. Serveres sammen med en smule brød.