



Pesto

Aineet: kourallinen Pinjansiemeniä (20-30 g)
nippu tuoretta basilikaa (30-40 lehteä)
riipaus karkeaa suolaa
2-3 valkosipulinkynttä
2-3 rkl pecorinoa
2-3 rkl parmesaania
1 1/2 dl oliiviöljyä

Valmistus: Paahda pinjansiemenet kuivassa pannussa, jolloin niiden maku irtoaa. Älä päästä siemeniä mustumaan. Pane siemenet basilikanlehtien kanssa marmori-huhmareeseen ja survo puunuijalla. Lisää suola ja puristettu valkosipuli. Kaada seos tehosekoittimeen ja lisää juustoraaste vähitellen joukkoon. Jos pecorinoa ei ole saatavilla, käytä pelkkää parmesaania. Lisää oliiviöljyä pieni loraus kerrallaan. Jatka kunnes seos muuttuu sileähköksi tahnaksi. Jos teet pestokastikkeen käsin, sekoita oliiviöljy puulusikalla seokseen. Pane valmis pestokastike jääkaappiin ja anna sen maustua peitettynä muutama tunti ennen käyttöä.