



Pestokastikkeessa mehustettuja herkkusieniä

Aineet: Tuoretta basilikaa
3 kynttä Valkosipulia
20 g Pinjansiemeniä
2,5 dl Oliiviöljyä
40 g Parmesaanijuustoa kuutioina
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
1 rkl Voita
200 g Herkkusieniä puolikkaina
1 dl Pestokastiketta
0,5 dl Valkoviiniä
1 rkl Pähkinöitä rouhittuna
Suolaa
Mustapippuria

Valmistus: Valmista ensin pestokastike. Voit toki käyttää valmistakin.

Pane basilikanlehdet, valkosipulin kynnet ja pinjansiemenet tehosekoittimeen ja jauha tasaiseksi tahnaksi.

Lisää öljy ja lopuksi parmesaanijuustokuutiot sekä mausteet.

Sulata voi pannulla, lisää herkkusienet ja freesaa hetki.

Kaada joukkoon valkoviiniä ja pestokastiketta. Anna kiehua hetken aikaa.

Lisää lopuksi pähkinärouhe ja tarjoa ruoka heti syvältä lautaselta leipäkolmioiden kera.