

La table

sauce pesto



LES INGREDIENTS

- Basilic : 1 botte(s), Huile d'olive : 8 cl, Gousse(s) d'ail : 1 gousse, Pignon(s) de pin : 50 g
 - Parmigiano Reggiano râpé : 50 g, Gros sel : 5 g

Réaliser le pesto dans un pilon ou dans un bol de blender. Piler l'ail avec une bonne pincée de gros sel.

Ajouter les pignons de pin et les feuilles de basilic. Piler de manière régulière.

Après quelques minutes, ajouter le parmesan à cette pâte assez grossière. Ajouter l'huile d'olive.

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no

La tablo

👤 × 6

Pesto



ingredienser

Basilikum, olivenolje: 8 cl, hvitløk: 1 fedd, 50 gr pinjekjerner, 50 g revet Parmigiano Reggiano, , salt

Knus hvitløken med en klype salt. Tilsett pinjekjerner og basilikum. Miks bra
Etter noen minutter, tilsett parmesan og legg olivenolje