

Friske og sunde krydderurter  
Fra jord til potte til bord



## Basilikum Pesto

Varm pinjekernerne på en pande under konstant omrøring til de begynder at blive lysebrune. Hak hvidløgsfeddene fint og riv osten. Hak basilikumblade med en god skarp kniv til det er en grov lidt ujævn masse. Tilsæt olivenolien i en tynd stråle, under omrøring, til massen har den ønskede konsistens.

Smag til med salt.

Pesto kan holde sig 3-4 dage i køleskabet.

**Tip:** Nogle foretrækker at lave pesto i en blender eller en food processor, men disse maskiner udvikler en del varme, der går ud over konsistensen og smagen. Den bedste pesto får du ved at bruge en skarp kniv!



Find mere information  
på [www.growinghome.dk](http://www.growinghome.dk)



Friske og sunde krydderurter  
Fra jord til potte til bord



## Basilikum Pesto

Varm pinjekernerne på en pande under konstant omrøring til de begynder at blive lysebrune. Hak hvidløgsfeddene fint og riv osten. Hak basilikumblade med en god skarp kniv til det er en grov lidt ujævn masse. Tilsæt olivenolien i en tynd stråle, under omrøring, til massen har den ønskede konsistens.

Smag til med salt.

Pesto kan holde sig 3-4 dage i køleskabet.

**Tip:** Nogle foretrækker at lave pesto i en blender eller en food processor, men disse maskiner udvikler en del varme, der går ud over konsistensen og smagen. Den bedste pesto får du ved at bruge en skarp kniv!



Find mere information  
på [www.growinghome.dk](http://www.growinghome.dk)



### Indkøbs seddel

1 stor håndfuld friske basilikum blade  
(ca. 50 g.)

50 g. pinjekerner

1-2 fed hvidløg

40-50 g. parmesanost

1 dl god olivenolie

salt

### Indkøbs seddel

1 stor håndfuld friske basilikum blade  
(ca. 50 g.)

50 g. pinjekerner

1-2 fed hvidløg

40-50 g. parmesanost

1 dl god olivenolie

salt