



Pennepasta

Aineet: vettä
1 ruukku tuoretta basilikaa
1 prk Ranskankermaa
1 prk jauhettua mantelia
1/2 dl oliiviöljyä
1 - 2 valkosipulin kynttä
1/4 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria
Tarjoiluun : Raejuustoa

Valmistus: Keitä pasta pakkauksen ohjeiden mukaan.

Hienonna basilikanlehdet esim. monitoimikoneessa tai tehosekoittimessa.

Lisää joukkoon muut ainekset ja sekoita.

Sekoita pesto kypsän, valutetun pastan joukkoon ja tarjoa heti.

Annostele päälle raejuustoa.

VINKKI: Anna pastan jäähtyä, sekoita joukkoon pesto ja tarjoa kylmänä, salaatin tapaan.