



Pesto eli basilikakastike

Aineet: 500 g spagettia
Kastike:
2 tuoretta ruukkubasilikaa
1 dl oliiviöljyä
2-3 rkl pinjansiemeniä
2 valkosipulinkynttä
riipaus suolaa
50 g pehmeää voita
Lisäksi:
juustoraastetta

Valmistus: Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan, valuta ja pidä kuumana.

Hienonna huuhdotut ja valutatut basilikanlehdet monitoimikoneessa. Lisää vähitellen öljy ja pinjansiemenet sekä kuoritut valkosipulinkynnet. Sekoita joukkoon lopuksi huoneenlämmössä pehmennyt tai mikrossa pehmitetty voi.

Kaada kastike spagetin sekaan, nostele ja tarjoa heti juustoraasteen kanssa.

www.superkokki.com