Grønn og rød pesto med Västerbottensost

Ingredienser



GRØNN PESTO MED VÄSTERBOTTENSOST

Ingredienser:

1 dl god olivenolje
1 bunt fersk basilikum
1 bunt fersk persille
2 hvitløksfedd
30 g valnøtter
150 g Västerbottensost
salt og pepper

RØD PESTO MED VÄSTERBOTTENSOST

Ingredienser:

1 dl rømme
150 g marinerte, soltørkede tomater
1 hvitløksfedd
1 rød chili (rens bort de små frøene på innsiden)
150 g Västerbottensost
1 dl hasselnøtter

Fremgangsmåte

For hver av pesto-variantene er alt du trenger å gjøre å ha alle ingrediensene i en blender i rekkefølgen som angitt ovenfor. Kjør deretter ingrediensene sammen i

blenderen til du får en pesto med jevn konsistens.

Pestoene skal bli nokså tykke i konsistensen.

Server med dippknekkebrød, loffbiter, toast eller lignende. Også nydelig på varme hvitløksbrød!

Tips

♥ Bruk en god blender med kraftig motor og gode kniver. Det er også lurt å dele osten opp i mindre biter før du har den i blenderen, så blir det lettere å kjøre ingrediensene sammen uten at blenderen stopper opp for ofte fordi osten fester seg i knivene. Husk dessuten alltid å starte med det bløte og flytende når du kjører ting i smoothien.

♥ Västerbottensost er en berømt svensk ost, som nå heldigvis også fås kjøpt mange steder i Norge! De fleste velassorterte matbutikker som har ostedisker, slik som for eksempel Meny, COOP Mega og ICA, burde ha osten for salg og det samme gjelder delikatesseforretninger med ostedisk. Så det er bare å spørre etter Västerbottensost neste gang du er innom din lokale ostedisk! 😃

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gronn-og-rod-pesto-med-vasterbottensost