Rød tomatpesto (Pesto rosso di pomodori)



Ingredienser

♥ 100 g parmesan eller pecorino (se tips)
♥ 150 g soltørkede tomater (i olje, se tips)
♥ 80 g pinjekjerner (se tips)
♥ 1 - 2 fedd hvitløk
♥ 1 dl god olivenolje (se tips)
♥ 3 ss sitronsaft
♥ 1 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Start med å rive parmesanosten.

Ha pinjekjerner og den revne parmesanen i en food processor. Press hvitløken med hvitløkspresse og ha i.

Tilsett soltørkede tomater.

Kjør blandingen sammen til en finkornete masse Tilsett olivenolje, litt om gangen, til ønsket konsistens.

Smak til med presset sitronsaft og maldonsalt.

Tips

♥ Jo bedre råvarer du bruker, jo bedre blir den hjemmelagde pestoen. Jeg bruker her Pecorino Romano, som ligner på parmesan, men som lages med sauemelk og

har litt kraftigere smak. Det går også fint å bruke parmesan, men da gjerne en god type som heter Parmigiano Reggiano.

♥ Dette med kvalitet gjelder også for oljen. Jeg bruker extra virgin olivenolje, som gir frisk og fyldig smak.

♥ Jeg bruker soltørkede tomater som har ligget i olje, for da er de bløte og lette å mose. Vekten på 150 gram er uten selve oljen (men det gjør absolutt ikke noe at det følger med litt olje når du har tomatene i food processoren).

♥ I stedet for pinjekjerner kan du bruke skåldede mandler.

♥ Du velger selv om du vil ha en tykk pesto eller en glatt og finmost pesto, avhengig av hvor lenge du kjører food processoren. Jeg liker at den er litt tykk og "chunky". Hvis du vil ha pestoen tynnere, kan du dessuten spe med mer olivenolje.

♥ Det er ikke eksakte mål til denne oppskriften, så smak til med hvitløk, sitronsaft og salt etter din personlige smak.

♥ Hjemmelaget pesto kan fint oppbevares et par uker i kjøleskapet. Dekk til med plastfolie og la den stå kaldt. Kan også fryses ned.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rod-tomatpesto-pesto-rosso-di-pomodori