Tomatsalat med pesto og oliven



Ingredienser

Hjemmelaget basilikumpesto:
♥ 125 g parmesan
♥ 2 basilikumplanter
♥ 70 g pinjekjerner
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1,5 dl god olivenolje
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 ts maldonsalt

Tomatsalat:
♥ 1 kg tomater (se tips)
♥ 1 dl hjemmelaget basilikumpesto
♥ 0,5 rødløk
♥ 50 g pinjekjerner
♥ 150 g gode oliven
♥ 1 neve frisk basilikum

Ved servering:
♥ extra virgin olivenolje
♥ flaksalt
♥ toast med smør

Fremgangsmåte

Hjemmelaget basilikumpesto:
Start med å rive parmesanosten (eller kjør den til smuler i en food processor). Ha den revne parmesanosten, basilikumblader (og -stilker) og pinjekjerner i en food

processor. Press hvitløken med hvitløkspresse og ha i. Kjør blandingen sammen til en kornete masse. Tilsett olivenolje og kjør blandingen videre til alt blir most fint sammen. Smak til med presset sitronsaft og maldonsalt.

Ha pestoen på et glass og oppbevar i kjøleskapet. Du bruker bare 1 dl til tomatsalaten.

Tomatsalat:
Finn frem tomatene. Lag hjemmelaget pesto. Skjær tomatene i båter. Finsnitt rødløken. Rist pinjekjernene i tørr stekepanne.

Ha tomatene i en serveringsskål sammen med gode oliven. Ha over rødløk, pinjekjerner og pesto.

Bland salaten godt sammen. Pynt med frisk basilikum.

Ved servering kan du dryppe litt ekstra olivenolje og eventuelt drysse flaksalt over salaten.

Tips

♥ Porsjonen basilikumpesto gir mer pesto enn det du trenger til denne tomatsalaten. Halver gjerne oppskriften hvis du ikke ønsker å ha så mye til overs. Selv lager jeg alltid full porsjon. □□ Pesto kan oppbevares i mange uker i kjøleskapet.

♥ Tomatsalaten blir ekstra fin om du bruker tomater i ulike farger. Ellers går det veldig fint å bruke bare røde tomater, men pass på at de er solmodne og smakfulle.

♥ Tomatsalaten bør serveres samme dag.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tomatsalat-med-pesto-og-oliven