

TOMATPESTO I TRE FÄRGER



vikentomater®

Att göra pesto på färska tomater är mycket gott. Till festen är det trevligt med tomatpesto i tre olika färger. Receptet räcker till en burk i valfri färg, ca 4 portioner.

4 Vikentomater
1-2 vitlösklyftor
½ dl solrosfrö
1½ dl färsk basilika
½-1 dl olivolja
½ dl Parmigiano Reggiano (parmesanost)
salt, svartpeppar

Skala tomaterna (det går superlätt om du doppar dem hastigt i kokande vatten). Dela tomaterna och ta bort kärnorna. Mixa tomatköttet tillsammans med vitlök, solrosfrö, basilika och hälften av oljan. Tillsätt salt och nymalen svartpeppar. Rör ner den finrivna parmesanosten och tillsätt mer olivolja för att få rätt konsistens.

Peston ska ätas inom några dagar. Pesto är särskilt gott till färsk pasta, men kan också användas som dipp eller smörgåspålägg.

Mer nyheter, info och recept på
www.vikentomater.se